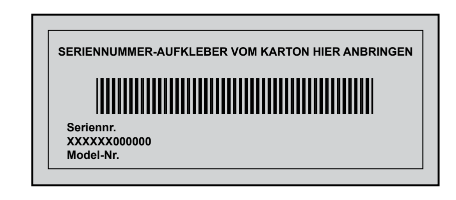
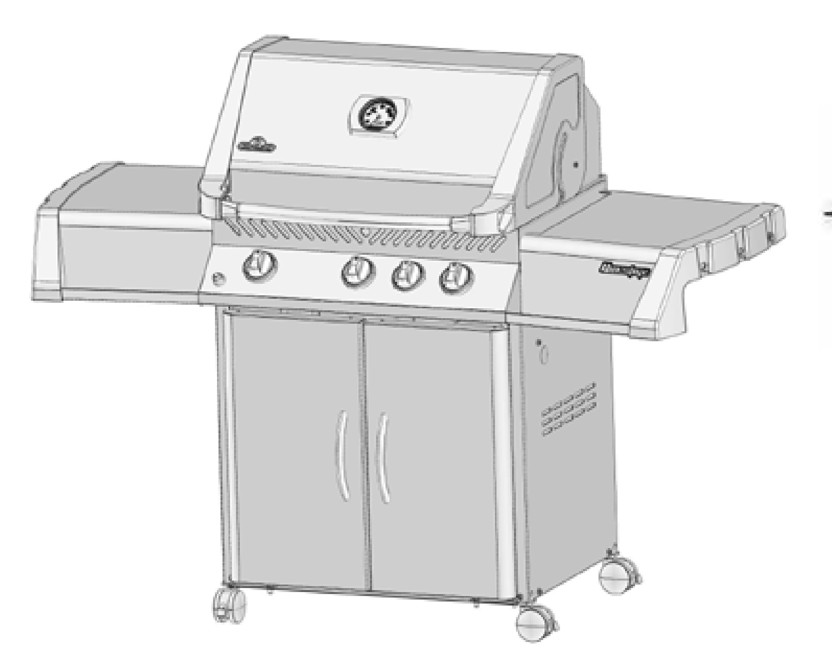
Dieser Gasgrill darf nur an einem gut belüfteten Ort im Freien benutzt werden, nicht jedoch in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich.









PRESTIGE 450

 **GEFAHR**

WENN ES NACH GAS RIECHT:

- **Gaszufuhr zum Gerät absperren.**
- **Flammen löschen.**
- **Haube öffnen.**
- **Wenn es weiterhin nach Gas riechen sollte, dem Gerät fernbleiben und unverzüglich den Gaslieferanten oder die Feuerwehr benachrichtigen.**

 **ACHTUNG**

Vor dem Zünden dieses Geräts bitte unbedingt den Abschnitt „ZÜNDANLEITUNG" lesen.

In der Nähe dieses oder anderer Geräte dürfen weder Benzin noch andere brennbaren Flüssigkeiten oder Gase gelagert werden. Dies gilt auch für nicht angeschlossene Gasflaschen. Ein Nichtbefolgen dieser Anleitung kann durch Brände oder Explosionen zu Sachschäden und Körperverletzungen, auch zu tödlichen, führen.

Bitte Bewahren Sie Diese Anleitung Auf



Napoleon Appliance Corp.,
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8 Phone: (705)726-4278
Fax: (705)725-2564 email: wecare@napoleonproducts.com web site: www.napoleongrills.com



N415-0234CE APR 20/11



NAPOLEON-Gasgrills werden gemäß Qualitätssicherungsnorm ISO 9001-2008 hergestellt.

NAPOLEON-Produkte bestehen aus hervorragenden Bauteilen und Materialien und werden von Fachkräften montiert, die Stolz auf ihre Arbeit sind. Vor dem Verpacken für den Versand sind Ventile und Brenner auf einem Qualitätsprüfstand leckagegeprüft bzw. probegezündet und von einem qualifizierten Techniker inspiziert worden, damit der Kunde genau das Qualitätsprodukt erhält, das er von NAPOLEON erwartet.



Die Beschränkte President-Lebenszeitgarantie Der Napoleon-Gasgrills

Die Firma NAPOLEON garantiert, dass Ihr neuer NAPOLEON-Gasgrill so lange frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist, wie Sie den Gasgrill besitzen. Folgendes ist gedeckt: Alugussteile (Unlackiert), Edelstahlaufsatz, Edelstahlbedienleiste (unbedruckt), aus Rostfreistahl hergestellte Brenner, Stangenroste und Seitenablagen, LUXIDIO®-Endkappen der Seitenablagen, Räder, Knöpfe, porzellanemaillierte Hauben und Hauben aus Rostfreistahl, wobei folgende Beschränkungen gelten: In den ersten zehn Jahren stellt NAPOLEON nach eigenem Ermessen kostenlos Ersatzteile zur Verfügung. Vom elften Jahr an stellt NAPOLEON die Ersatzteile zu 50% des Verkaufspreises zur Verfügung.

Diese beschränkte Garantie gilt für alle anderen Bauteile oder Komponenten wie Druckregler, Rollen, Warmhalteroste aus Edelstahl, vernickelte Zierleisten und Griffe, Schläuche und Anschlüsse, Verbindungselemente und Zubehör und beinhaltet den kostenlosen Ersatz defekter Teile durch NAPOLEON im ersten Jahr ab Kaufdatum.

Bei Teilen wie Anbratplatten aus Rostfreistahl, Infrarot-Keramikbrennern (außer der Gitter),Grillroste aus Gusseisen Zündern (außer der Batterien), Thermometern und Messingventilen stellt NAPOLEON in den ersten drei Jahren der beschränkten Garantie kostenlos Ersatzteile zur Verfügung.

Die Transport- und Arbeitskosten sowie etwaige Exportzölle trägt NAPOLEON nicht.

Bedingungen Und Beschränkungen

Nur dem Erstkäufer und der das Gerät von einem NAPOLEON-Vertragshändler gekauft hat, garantiert NAPOLEON, dass ihre Produkte frei von Verarbeitungsfehlern sind. Dabei gelten folgende Bedingungen und Beschränkungen:

Die Herstellergarantie ist nicht übertragbar und kann auf keinen Fall von einem unserer Vertreter verlängert werden.

Der Gasgrill muss von einem hierfür lizenzierten und autorisierten Techniker installiert werden. Die Installation hat gemäß der mitgelieferten Installationsanleitung sowie der gesetzlichen Bau- und Brandschutzvorschriften zu erfolgen.

Diese beschränkte Garantie deckt keine Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung, mangelhafte Wartung, Fettbrände, Umwelteinflüsse, Unfälle, Modifikationen, Missbrauch oder Vernachlässigung entstehen. Der Einbau von Ersatzteilen anderer Hersteller macht diese Garantie null und nichtig.

Weiterhin deckt diese beschränkte Garantie Folgendes nicht ab: Kratzer, Beulen, Lackschäden, Korrosion oder Verfärbung durch Hitze oder scheuernde oder chemische Reinigungsmittel, abgestoßene Porzellanemaille sowie Teile, die bei der Installation des Gasgrill benutzt werden.

Sollte ein Teil in der Garantiezeit soweit beeinträchtigt werden, dass es seine Funktion nicht mehr erfüllt, wird ein Ersatzteil zur Verfügung gestellt.

Nur im ersten Jahr erstreckt sich diese Garantie auf den Ersatz der garantierten Teile, wenn diese trotz Bedienung gemäß Bedienungsanleitung und unter normalen Bedingungen Material- oder Verarbeitungsfehler aufweisen.

Nach dem ersten Jahr kann sich NAPOLEON gemäß dieser beschränkten President-Lebenszeitgarantie nach eigenem Ermessen sämtlicher Garantieverpflichtungen entledigen, indem sie dem Erstkäufer den Großhandelspreis eines defekten Garantieteils erstatten.

NAPOLEON ist nicht verantwortlich für Installations-, Arbeits- oder sonstige Kosten oder Auslagen, die in Verbindung mit der Installation eines Garantieteils anfallen; solche Kosten sind nicht von dieser Garantie gedeckt.

Ungeachtet der Bestimmungen in dieser beschränkten President-Lebenszeitgarantie beschränkt sich NAPOLEONs Verantwortung auf das Obige und deckt auf keinen Fall etwaige Neben-, Folge- oder indirekte Schäden.

In diesen Garantiebestimmungen werden NAPOLEONs Verpflichtung und Haftung bezüglich NAPOLEON-Gasgrills definiert. Sonstige ausdrücklichen oder angenommenen Gewährleistungen bezüglich dieses Produkts, seiner Bauteile und seines Zubehörs sind ausgeschlossen.

Im Zusammenhang mit dem Verkauf dieses Produkts übernimmt NAPOLEON keine weiteren Verpflichtungen und autorisiert auch Dritte nicht dazu, in ihrem Namen weitere Verpflichtungen zu übernehmen. NAPOLEON ist nicht verantwortlich für Überbrennen, Ausblasen durch äußere Einflüsse wie starke Winde, unzureichende Belüftung usw.

Für Beschädigungen des Gasgrills durch Wettereinflüsse, Hagel, schlechte Behandlung und schädliche Chemikalien oder Reinigungsmittel ist NAPOLEON nicht verantwortlich.

Im Garantiefall ist der Kaufbeleg oder eine Kopie davon zusammen mit der Serien- und der Modellnummer vorzulegen.

NAPOLEON behält sich im Fall eines Garantieanspruchs das Recht vor, das Produkt oder ein Teil des Produkts von einem Firmenvertreter inspizieren zu lassen.

Die Transport- und Arbeitskosten sowie etwaige Exportzölle trägt NAPOLEON nicht.



ACHTUNG! Ein Nichtbefolgen dieser Anleitung kann durch Brände oder Explosionen zu Sachschäden und Körperverletzungen, auch zu tödlichen, führen.

Vorsichtsmassnahmen

- Bei der Montage dieses Gasgrills müssen die Anweisungen im Handbuch genau befolgt werden. Falls der Grill vollständig montiert aufbewahrt wurde, müssen die Montageanweisungen erneut überprüft und die erforderlichen Prüfungen auf Gaslecks durchgeführt werden, bevor der Grill in Betrieb genommen wird.
- Vor dem ersten Gebrauch des Grasgrills die gesamte Anleitung lesen.
- Dieser Gasgrill darf nur an einem gut belüfteten Ort im Freien benutzt werden, nicht jedoch in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich.
- Dieser Gasgrill ist nicht für Wohnmobile oder Boote gedacht.
- Bei der Benutzung sollte der Gasgrill an einem windgeschützten Ort stehen, da starke Winde die Leistung des Grills beeinträchtigen.
- Auf keinen Fall darf dieser Gasgrill modifiziert werden.
- Gerät nicht unter eine brennbare Dachkonstruktion stellen.
- Mindestabstand zu brennbaren Gegenständen einhalten (16”(410mm) nach hinten, 7”(178mm) zur Seite). Zu Vinylverkleidungen oder großen Glasscheiben werden größere 24”(610mm) Abstände empfohlen.
- Wenn der Gasgrill nicht benutzt wird, muss die Gaszufuhr an der Gasflasche oder die Erdgaszuleitung abgesperrt werden.
- Wenn am Grill eine Gasflasche angeschlossen ist, muss das Gerät samt Flasche an einem gut belüfteten Ort im Freien stehen.
- Soll der Gasgrill in einem Gebäude aufbewahrt werden, muss die Gasflasche abgenommen und im Freien an einem gut belüfteten Ort, zu dem Kinder keinen Zugang haben, gelagert werden. Gasflaschen dürfen nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Raum gelagert werden.
- Vor jeder Benutzung muss der Gasschlauch untersucht werden. Wenn der Schlauch stark abgerieben oder eingeschnitten ist, muss er vor Benutzung des Gasgrills mit einem vom Hersteller empfohlenen Schlauch ersetzt werden.
- Der Schlauch darf nicht unter der Tropfpfanne verlaufen. Der vorgeschriebene Abstand des Schlauchs zum Boden des Geräts ist einzuhalten.
- Vor dem ersten Gebrauch, jährlich und nach Austausch eines Gasbauteils stets eine Leckageprüfung durchführen.
- Grill stets genau nach Anleitung zünden.
- Wenn das Gasflaschenventil geöffnet wird, müssen die Brennerventile geschlossen sein.
- Kinder, aber auch Erwachsene, sollten auf die Gefahren hingewiesen werden, die heiße Flächen mit sich bringen. Kleinkinder dürfen sich nur unter Aufsicht von Erwachsenen in der Nähe des Gasgrills aufhalten.
- Grill während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Brenner nicht bei geschlossener Haube zünden.
- Rückseitigen Brenner nicht gleichzeitig mit den Hauptbrennern betreiben.
- Grill nicht bewegen, wenn er heiß oder in Betrieb ist.
- Keine Anzünder, Streichhölzer oder sonstigen brennbaren Materialien auf das Gewürzregal legen.
- Stromversorgungskabel und Gasschlauch sind von heißen Flächen fernzuhalten.
- Die Anbratplatten gemäß Installationsanleitung positionieren. Die Löcher nach vorn ausrichten (Falls zutreffend).
- Fettschale und Anbratplatten regelmäßig säubern, damit es nicht zu Fettbränden kommen kann.
- Vor dem Zünden des rückseitigen Brenners die Warmhaltefläche entfernen. (Große Hitze beschädigt die Warmhaltefläche.)
- Venturirohr des Infrarotbrenners regelmäßig auf Spinnweben und andere Verschmutzungen hin untersuchen. Werden solche Verschmutzungen festgestellt, ist das gesamte Rohr zu säubern.
- Aufflammen nicht mit Wasser löschen.
- Auf heiße Keramikbrenner darf kein kaltes Wasser kommen (Regen, Sprinkler, Wasserschlauch usw.). Durch den großen Temperaturunterschied können die Keramikfliesen reißen.
- Gerät nicht mit einem Hochdruckreiniger säubern.

Gasflaschen

Es dürfen nur Gasflaschen benutzt werden, die die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen erfüllen. Die Mindestflaschengröße bei Butan ist 13 kg, bei Propan 6 kg. Die Flasche muss eine für den Betrieb ausreichende Gasmenge liefern können. Im Zweifelsfall wird der Gaslieferant mit Informationen helfen.

- Das Ventil der Gasflasche ist vorsichtig zu behandeln.
- Eine Flasche, die die gesetzlichen Bestimmungen nicht erfüllt, darf nicht angeschlossen werden.
- Eine mehr als 7 kg fassende Flasche muss außerhalb der Einfassung (unter der rechten Seitenablage) auf ebenem Boden stehen. Kleinere Flaschen können innerhalb der Einfassung in der Aussparung im unteren Regal stehen. Nur angeschlossene Gasflaschen dürfen in der Einfassung oder nahe am Gerät stehen. Reserveflaschen dürfen nicht in der Nähe eines betriebenen Geräts gelagert werden. Gasflaschen dürfen weder großer Hitze noch dem direkten Sonnenlicht ausgesetzt werden.



ACHTUNG! Der Schlauch muss den vorgeschriebenen Abstand zum Boden des Geräts haben. Wenn der Schlauch heiße Flächen berührt, kann er schmelzen und undicht werden und einen Brand verursachen.

FLASCHENANSCHLUSS: Es ist sicherzustellen, dass der Gasreglerschlauch knickfrei ist. Kappe oder Stöpsel vom Flaschenventil entfernen. Regler an das Flaschenventil anschließen. *Vor der Benutzung des Grills alle Verbindungen auf Leckagen überprüfen.* Ein Leckagetest muss jährlich, nach jedem Anschließen einer Flasche und nach Auswechseln eines Gasbauteils durchgeführt werden.

Gasschlauch

- Gehören Schlauch und Regler nicht zum Lieferumfang, dürfen nur solche Schläuche und Regler verwendet werden, die die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen erfüllen.
- Gerät nicht an eine permanente Gasversorgung anschließen.
- Der Schlauch darf nicht mit Fett oder sonstigen heißen Flüssigkeiten oder Bauteilen des Geräts in Berührung kommen.
- Schlauch regelmäßig überprüfen. Ein Schlauch, der Risse oder Schmelzstellen aufweist oder abgenutzt ist, muss vor der nächsten Benutzung des Geräts ersetzt werden.
- Es wird eine Schlauchlänge von 0,5 m empfohlen. Der Schlauch darf nicht länger als 1,5 m sein.
- Beim Anschließen ist darauf zu achten, dass der Schlauch knickfrei und nicht verdreht ist.
- Der Schlauch ist vor dem aufgedruckten Ablaufdatum auszuwechseln.

Regler

In der folgenden Tabelle sind die Anschlusswerte des Geräts aufgeführt.

450

Brenner	Düsengrösse I	Düsengrösse II	(Grob)Leistung (Insgesamt)	Gasverbrauch (Insgesamt)
Haupt	61	65	12.3kW	894g/h
Hinten	58	63	4.7kW	342g/h
Seite	61	66	4.0kW	291g/h

Zugelassene Gase / Druck - Die Werte Ihres Geräts stehen auf dem Typenschild.

Gaskategorie	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(50)}$
Düsengröße (siehe oben)	I	I	II
Gasdruck	Butan: 30 mbar Propane: 30mbar	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	Butane 50mbar Propane 50mbar
Länder	DK, FI, NL, NO, SE	BE, ES, FR, GB, IE, IT, PT	DE, AT

Die Regler für Butan und Propan müssen für mindestens (450's) 1500 g/h ausgelegt sein. Der Regler darf nicht modifiziert werden. Nur Regler verwenden, die den oben aufgeführten Druck liefern.

Anleitung Für Die Leckageprüfung



ACHTUNG! Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden.



ACHTUNG! Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen.







Leckageprüfung: Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden. Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen. Die zu prüfenden Stellen sind auf der *Leckageprüfzeichnung* aufgeführt.

Alle Brenner abstellen. Flaschenventil aufdrehen.

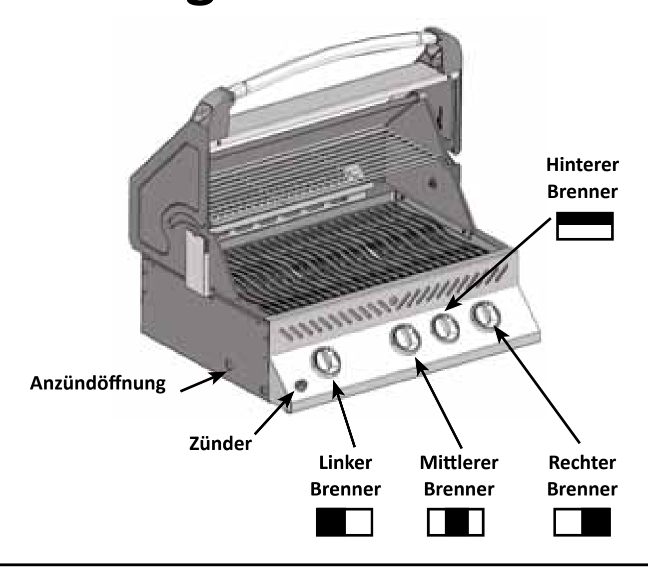
Seifenwasser (halb Wasser, halb Flüssigseife) auf alle Anschlüsse und Verbindungen an Regler, Schlauch, Verteiler und Ventile auftragen.

Leckagen werden durch Blasenbildung angezeigt. Leckage durch Festdrehen des Anschlusses oder Austausch des Teils durch ein vom Händler empfohlenes Teil beseitigen.

Bleibt die Leckage bestehen, Flaschenventil zudrehen, Regler abnehmen und Grill vom Gaslieferanten oder Händler untersuchen lassen. Das Gerät darf erst wieder benutzt werden, wenn die Leckage behoben ist.

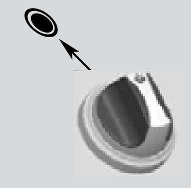
Gaszufuhr abstellen.

Zündanleitung





Ausschaltstellung



ACHTUNG! Haube öffnen.

ACHTUNG! Flaschenventil bei geschlossenen Brennerventilen öffnen.

Zünden eines Rohr Hauptbrenners	Zünden des hinteren Brenners (Falls vorhanden)	Zünden eines Infrarot Hauptbrenners (Falls vorhanden)	Zünden des Seitenbrenners (Falls vorhanden)
1. Haube öffnen.	1. Haube öffnen.	1. Haube öffnen.	1. Brennerdeckel öffnen.
2. Linken Rohrbrenner auf höchste Stufe stellen.	2. Warmhaltefläche abnehmen.	2. Linken oder rechten Infrarotbrenner auf höchste Stufe stellen.	2. Seitenbrenner auf höchste Stufe stellen.
3. Zündknopf drücken und gedrückt halten, bis Brenner zündet; oder mit Streichholz anzünden	3. Hinteren Brenner auf höchste Stufe stellen.	3. Zündknopf drücken und gedrückt halten, bis Brenner zündet; oder mit Streichholz anzünden	3. Zündknopf drücken und gedrückt halten, bis Brenner zündet; oder mit Streichholz anzünden
4. Wenn die Zündung nicht sofort erfolgt, Brenner abstellen. 5 Minuten warten.	4. Zündknopf drücken und gedrückt halten, bis Brenner zündet; oder mit Streichholz anzünden	4. Wenn die Zündung nicht sofort erfolgt, Brenner abstellen. 5 Minuten warten.	4. Wenn die Zündung nicht sofort erfolgt, Brenner abstellen. 5 Minuten warten.
5. Wenn der linke Brenner auf höchster Stufe brennt, den mittleren und/oder rechten Brenner auf höchste Stufe stellen.	5. Wenn die Zündung nicht sofort erfolgt, Brenner abstellen. 5 Minuten warten.		



ACHTUNG! Der hintere Brenner darf nicht zusammen mit dem Hauptbrenner benutzt werden.

Grillanleitung

Beim allerersten Erhitzen gibt der Gasgrill einen leichten Geruch ab. Der Geruch wird durch das „Einbrennen" der Innenlacke und Verdunsten der Schmiermittel aus der Fertigung verursacht, ist ganz normal und tritt später nicht mehr auf. Vor der ersten Benutzung sollten Sie darum die Hauptbrenner etwa eine halbe Stunde mit größter Hitze brennen lassen. Vor dem Grillen von magerem Fleisch wie Hähnchenbrust oder mageres Schweinefleisch ist es am besten, die Roste vor dem Vorwärmen zu ölen, damit das Fleisch nicht anklebt. Beim Grillen von sehr fettem Fleisch kann es zum Aufflammen kommen. Um Aufflammen zu verhindern, können Sie Fett abschneiden oder mit niedrigerer Temperatur grillen. Wenn es zum Aufflammen kommt, legen Sie das Fleisch von der Flamme weg zur Seite und stellen die Temperatur herunter. Lassen Sie die Haube offen. Eine detaillierte Anleitung finden Sie in Napoleons Grill-Kochbuch.

Grillen Mit Den Hauptbrennern: Vor dem Anbraten von Grillgut wird 10 Minuten Vorwärmen empfohlen. Dafür werden alle Hauptbrenner auf die höchste Stufe gestellt und die Haube geschlossen. Kurz zu grillende Nahrungsmittel wie Fisch und Gemüse können bei offener Haube gegrillt werden. Beim Grillen bei geschlossener Haube ist die Temperatur gleichmäßiger und höher, sodass die Grillzeit kürzer ist und das Fleisch gleichmäßiger gegrillt wird. Benötigt ein Grillgut länger als 30 Minuten, wie z. B. ein Braten, so kann es indirekt gekocht werden (Braten neben den gezündeten Brenner stellen). Vor dem Grillen von magerem Fleisch wie Hähnchenbrust oder mageres Schweinefleisch ist es am besten, die Roste vor dem Vorwärmen zu ölen, damit das Fleisch nicht anklebt. Beim Grillen von sehr fettem Fleisch kann es zum Aufflammen kommen. Um Aufflammen zu verhindern, können Sie Fett abschneiden oder mit niedrigerer Temperatur grillen. Wenn es zum Aufflammen kommt, legen Sie das Fleisch von der Flamme weg zur Seite und stellen die Temperatur herunter. Lassen Sie die Haube offen. Eine detaillierte Anleitung finden Sie in Napoleons Grill-Kochbuch.

Direktes Garen: Grillgut direkt über der Wärmequelle auf den Grill legen. Diese Methode wird üblicherweise zum Braten von Speisen verwendet, die keine langen Kochzeiten erfordern - Hamburger, Steaks, Geflügelstücke, Gemüse usw. Das Grillgut wird zunächst scharf angebraten, um Säfte und Aromen im Grillgut „einzusiegeln". Anschließend wird die Temperatur verringert, um das Gericht punktgenau fertig zu garen.

Indirektes Garen: Hierbei kann nur einer oder auch mehrere Brenner verwendet werden. Grillgut über einem nicht gezündeten Brenner auf den Grill legen. Die Wärme zirkuliert um das Grillgut und sorgt so für langsames und gleichmäßiges Garen. Diese Kochmethode ist vergleichbar mit dem Garen im Backofen und wird üblicherweise für größere Fleischstücke wie Braten, ganze Hähnchen oder Pute verwendet. Sie eignet sich aber auch für die Zubereitung von Grillgut, das leicht zum Aufflammen führen kann. Aufgrund der niedrigeren Temperaturen und längeren Kochzeiten ist dies die zuverlässigste Garmethode zum Grillen zarter und saftiger Fleischstücke.

Verwendung Des Rückseitigen Brenners: (Falls vorhanden) Warmhalterost vor dem Betrieb entfernen. Grillroste sollten ebenfalls entfernt werden, falls sie die Verwendung des Drehspießes behindern. Der rückseitige Brenner ist für den Einsatz mit dem Drehspieß-Set konzipiert, dass über Ihren Napoleon-Händler bezogen werden kann. Siehe Anweisungen für die Montage des Drehspieß-Sets. Zur Verwendung des Gegengewichts den Drehspießmotor vom Gasgrill entfernen. Den Spieß mit dem Grillgut in die beiden Einhängevorrichtungen an der Innenseite des Grills einlegen. Das Fleischstück wird naturgemäß mit der schwereren Seite nach unten hängen. Arm und Gewicht des Gegengewichts anziehen, bis der Arm nach oben zeigt. Das Gegengewicht nach innen oder außen verschieben, bis das Gewicht auf dem Spieß gleichmäßig verteilt ist und dann festdrehen. Den Motor wieder aufsetzen und mit dem Grillen beginnen. Einen Auffangbehälter unter dem Grillgut platzieren. Der aufgefangene Bratensaft kann zum Bepinseln des Fleisches oder zur Herstellung einer köstlichen Soße verwendet werden. Falls nötig, zusätzliche Flüssigkeit zum Übergießen oder Bepinseln zufügen. Rückseitigen Brenner zunächst auf hoher Flamme betreiben, bis das Fleisch angebräunt ist und dann die Flamme reduzieren, um das Fleisch fertig zu garen. Auf diese Art wird das Grillgut versiegelt und das Fleisch bleibt zart und saftig. Die Grillhaube stets geschlossen halten, um ein optimales Kochergebnis zu erzielen. Braten und Geflügel erhalten eine knusprigbraune Kruste und das Fleisch bleibt zart und saftig. Beispielsweise benötigt ein Brathuhn mit einem Gewicht von 1,5 kg mit dem Drehspieß ca. 1½ Stunden (bei mittlerer bis hoher Flamme). Weitere Anweisungen finden Sie im Napoleon-Grillkochbuch mit exklusiven Rezepten für alle Gelegenheiten.



VORSICHT! Barbecuesoße und Salz kann korrosiv wirken und schnell zur Korrosion des Grills und einzelner Bauteile führen, wenn keine regelmäßige Reinigung durchgeführt wird.

Verwendung des Infrarot-Seitenbrenners (falls vorhanden): Der Gasgrill sollte so positioniert werden, dass der Seitenbrenner möglichst windgeschützt ist, da starke Winde die Leistung des Seitenbrenners beeinträchtigen können. Der Seitenbrenner ist mit einem Grillrost aus Gusseisen ausgestattet, welches auf zwei Höhen einsetzbar ist. Die niedrigere Position kann wie ein normales Gaskochfeld verwendet werden und eignet sich zur Zubereitung von Soßen, Suppen usw. Die höhere Position eignet sich zum Braten von Fleisch. (Siehe Anweisungen unter der Haube des Seitenbrenners.)



ACHTUNG! Seitenbrenner nicht schließen, solange der Grill in Betrieb oder noch heiß ist.

ACHTUNG! Den Grillrost nicht verstellen, solange er heiß oder in Betrieb ist.

ACHTUNG! Seitenbrenner NICHT zum Frittieren verwenden, da das Kochen mit Öl zu gefährlichen Bedingungen führen kann.

1. Folgen Sie den Anweisungen für das Anzünden des Infrarotbrenners und betreiben Sie den Grill bei offener Haube für 5 Minuten oder bis die Keramik-Brenner rot glühen.

2. Fleisch oder anderes Grillgut auf den Grill legen und gemäß den in der Tabelle für das Infrarotgrillen angegebenen Zeiten grillen.

3. Nach Geschmack auf hoher, mittlerer oder niedriger Temperatur über dem Infrarotbrenner weitergrillen und die Speisen oft wenden oder Speisen vom Infrarotbrenner wegschieben, Haube schließen und auf Ofentemperatur langsam fertig garen.



ACHTUNG! Die Infratrotbrenner erzeugen eine sehr intensive Hitze - Grillgut nicht unbeaufsichtigt auf dem Brenner lassen, da es schnell anbrennen kann. Bei Verwendung der Infrarotbrenner auf hoher Flamme die Haube offen lassen. Die intensive Hitze sorgt für ausreichende Brattemperaturen auch bei geöffneter Haube. Dies erlaubt auch das bessere Überwachen des Grillguts, um Anbrennen zu vermeiden.

Schutz der Infrarotbrenner: Die Infratrotbrenner des Napoleon-Grills sind für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Es sind jedoch einige Maßnahmen erforderlich, um Risse in den keramischen Brenneroberflächen zu vermeiden, die zu Brennerfehlfunktionen führen können.

- Die Keramik-Brenner dürfen niemals direkt mit Wasser in Berührung kommen.
- Die Keramik-Brenner niemals mit harten Gegenständen in Kontakt bringen oder berühren.
- Kaltes Wasser (Regen, Rasensprenger, Gartenschlauch usw.) von den Keramik-Brennern fernhalten. Große Temperaturunterschiede können zu Rissen in der keramischen Oberfläche führen.

Schäden, die aufgrund der Nichtbefolgung dieser Maßnahmen entstehen, unterliegen nicht der Garantiepflicht von Napoleon.

Infrarotwärme

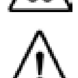
Die meisten Menschen wissen nicht, dass unsere natürliche Wärmequelle, die Sonne, die Erde hauptsächlich mit Infrarotenergie wärmt. Infrarotenergie ist eine Form der elektromagnetischen Energie mit einer etwas größeren Wellenlänge als die Farbe Rot des Lichtspektrums, aber einer etwas geringeren als die der Radiowellen. Diese Energie wurde 1800 von Sir William Herschel entdeckt, der das Sonnenlicht mit Hilfe eines Prismas in seine Bestandteile zerlegte. Er wies nach, dass die meiste Wärme des Sonnenlichts im Bereich neben dem roten Ende des Spektrums, wo das Licht nicht mehr sichtbar ist, zu finden ist. Dies ist der Bereich der Infrarotenergie. Die meisten Materialien absorbieren Infrarotstrahlung in einem breiten Wellenlängenbereich und werden dadurch erwärmt. Ebenso fühlen wir Wärme auf der Haut, wenn wir uns dem Sonnenlicht aussetzen. Die Infrarotstrahlung der Sonne wandert durch das Vakuum des Weltraums und die Atmosphäre und dringt in unsere Haut ein. Die Bewegung der Moleküle der Haut wird verstärkt, was zu stärkerer interner Reibung führt und Wärme erzeugt, die wir fühlen können.

Nahrungsmittel können genauso mit Infrarotstrahlung erhitzt werden. Dabei ist Holzkohle die herkömmliche Art des Infrarotkochens, mit der wir alle vertraut sind. Die glühenden Kohlen geben Infrarotenergie an das Grillgut ab, wobei der Trocknungseffekt sehr gering ist. Bratensaft und Öle, die dem Grillgut entweichen, tropfen hinunter in die Holzkohle, sodass ein Rauch aufsteigt, der dem Grillgut den herrlichen Grillgeschmack verleiht. Die Infrarotbrenner der Napoleon-Grills funktionieren genauso. Jeder der Brenner hat 10.000 Löcher. Aus jedem Loch tritt eine Flamme aus, die die Keramikoberfläche zur Rotglut bringen. Die glühende Oberfläche strahlt Infrarotwärme auf das Grillgut ab, ohne dass man sich mit Holzkohle herumschlagen muss. Außerdem ist die Wärme gleichmäßig über die ganze Fläche verteilt und einfacher zu regeln als ein Holzkohlefeuer. Zum schnellen Anbraten können die Brenner ganz aufgedreht und zum langsamen Kochen heruntergestellt werden. Wie schwierig das bei einem Holzkohlefeuer ist, wissen wir alle. Normale Gasbrenner erhitzen das Grillgut auf andere Weise. Die Luft um den Brenner herum wird durch den Verbrennungsprozess erhitzt und steigt zum Grillgut auf, das dann gebraten wird. Die Grilltemperatur ist geringer, was für Meeresfrüchte und Gemüse ideal ist. Kurz gesagt: Napoleons Infrarotbrenner erzeugen eine Anbrathitze, die zu saftigeren, geschmackvolleren Steaks, Hamburgern und sonstigen Fleischgerichten führt. Grillzeiten und Grilltipps finden Sie in der Infrarot-Grilltabelle.

Infrarot-Grilltabelle

Grillgut	**Brennerstufe**	**Grillzeit**	**Empfehlungen**
Steak, 2,5 cm dick	2 Min. pro Seite auf höchster Stufe 2 Min. pro Seite auf höchster Stufe, dann mittlere Stufe 2 Min. pro Seite auf höchster Stufe, dann mittlere Stufe	Englisch: 4 Min. Medium: 6 Min. Durch: 8 Min.	Durchwachsenes Fleisch eignet sich am besten zum Grillen. Das Fett macht das Fleisch zart und saftig.
Hamburger, 2,5 cm dick	2 Min. pro Seite auf höchster Stufe 2,5 Min. pro Seite auf höchster Stufe 3 Min. pro Seite auf höchster Stufe	Englisch: 4 Min. Medium: 5 Min. Durch: 6 Min.	Wieweit der Hamburger durch sein soll, kann man auch durch seine Dicke bestimmen. Hickoryspäne im Räucherkasten des Napoleon-Grills gibt dem Fleisch einen exotischen Geschmack.
Hähnchenstücke	2 Min. pro Seite auf höchster Stufe, dann mittlere bis unterste Stufe	20-25 Min.	Gelenk zwischen Ober- und Unterschenkel auf der hautlosen Seite ¾ durchschneiden, damit das Fleisch flach auf dem Grill liegt. So wird es schneller und gleichmäßiger gegrillt. Mesquitspäne im Räucherkasten des Napoleon-Grills verleiht dem Fleisch einen ganz besonderen Geschmack.
Schweinekotelett	Mittlere Stufe	6 Min. pro Seite	Vor dem Grillen überschüssiges Fett abschneiden. Dicke Koteletts werden zarter.
Spare Ribs	5 Min. auf höchster Stufe, dann niedrige Stufe zum Garen	20 Min. pro Seite, oft wenden	Magere, fleischige Spareribs sind die besten. Solange grillen, bis das Fleisch sich leicht von den Knochen lösen lässt.
Lammkotelett	5 Min. auf höchster Stufe, dann mittlere Stufe zum Garen	15 Min. pro Seite	Vor dem Grillen überschüssiges Fett abschneiden. Dicke Koteletts werden zarter.
Würstchen	Mittlere bis niedrigste Stufe	4-6 Min.	Dicke Würstchen sind am besten geeignet. Vor dem Grillen der Länge nach aufschlitzen.

Reinigungsanleitung

VORSICHT! Beim reinigungsanleitung sollten Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille getragen werden.



VORSICHT! Zum Reinigen müssen die Brenner ausgeschaltet sein. Heiße Flächen nicht ungeschützt berühren. Grill an einen Ort stellen, wo das Reinigungsmittel keinen Schaden anrichten kann (nicht auf die Terrasse oder den Rasen). Kein Teil dieses Gasgrills darf mit Ofenreiniger gesäubert werden. Grillroste oder andere Teile des Gasgrills nicht in einem selbstreinigenden Ofen säubern. Gasgrill regelmäßig reinigen, da Barbecue-Sauce und Salz das Metall angreifen.

Hinweis: In chlorid- und sulfidhaltigen Umgebungen kann auch rostfreier Stahl oxidieren oder Flecken aufweisen. Dazu gehören insbesondere Küstenregionen und andere extreme Bedingungen, z. B. die nähere Umgebung von Pools und Whirlpools, die von hoher Wärme und Luftfeuchtigkeit gekennzeichnet ist. Diese Flecken werden manchmal mit Rost verwechselt, aber sie können einfach entfernt und vermieden werden. Reiben Sie alle rostfreien Stahlflächen alle 3 bis 4 Wochen mit Leitungswasser und einem Reinigungsmittel für rostfreien Stahl ab, um die Entstehung von Flecken zu verhindern.

Grill- und Warmhalteroste: Grillroste und Warmhalterost sind am leichtesten während der Vorwärmphase zu reinigen. Verwenden Sie eine Grillbürste mit Messingborsten. Zur Entfernung von hartnäckigen Flecken kann Stahlwolle verwendet werden. Aufgrund der hohen Temperaturen auf der Kochfläche kommt es bei regelmäßigem, normalem Gebrauch zu einer dauerhaften Verfärbung der Edelstahlroste (falls vorhanden).

Grillroste aus Gusseisen: Die Grillroste aus Gusseisen, mit denen Ihr neuer Grill standardmäßig ausgeliefert wird, gewährleisten überdurchschnittliche Speicherung und Verteilung von Wärme. Durch regelmäßige Pflege der Grillroste mit Öl bildet sich eine Schutzschicht, die den Grillrost besser vor Korrosion schützt und auch dessen Antihaft-Eigenschaften noch weiter verbessert.

Vor der ersten Verwendung: Die Grillroste per Hand mit einem milden Spülmittel und Wasser reinigen, um jegliche herstellungsbedingte Rückstände zu entfernen. (Niemals in die Spülmaschine!) Sorgfältig mit heißem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch vollständig abtrocknen. Dies ist wichtig, um das Eindringen von Feuchtigkeit in das Gusseisen zu verhindern.

Einbrennen: Verwenden Sie ein weiches Tuch, um die gesamte Fläche des Grillrostes mit Pflanzenfett einzureiben. Stellen Sie sicher, dass auch alle Aussparungen und Ecken mit einer Ölschicht bedeckt sind. Verwenden Sie keine salzhaltigen Fette, wie beispielsweise Butter oder Margarine. Heizen Sie den Grill 15 Minuten vor, und platzieren Sie dann die mit Öl eingeriebenen Grillroste auf dem Grillgerät. Schließen Sie die Grillhaube, und drehen Sie das Bedienelement auf mittlere Stufe. Lassen Sie die Grillroste für ca. eine halbe Stunde bei dieser Temperatur auf dem Grill „einbrennen". Stellen Sie dann alle Brenner auf „OFF" (Aus), und stellen Sie die Gaszufuhr ab. Lassen Sie die Grillroste auf dem Grillgerät vollständig abkühlen. Während der Grillsaison sollte dieser Vorgang mehrere Male wiederholt werden, um die Grillroste gut einzubrennen. Es ist jedoch nicht nötig, diesen Vorgang bei jedem Gebrauch zu wiederholen (Tipps zur täglichen Pflege vor dem Grillen finden Sie untenstehend).

Vor dem Grillen: Reiben Sie die Oberfläche des Grillrostes vor dem Vorwärmen und Reinigen mit einer Messing-Grillbürste vollständig mit Pflanzenfett ein. Den Grill vorwärmen und alle Grillrückstände mit der Grillbürste (Messingborsten) entfernen.

Grillroste aus Edelstahl: (Upgrade-Kit zur Nachrüstung erhältlich – siehe Ersatzteilliste). Grillroste aus Edelstahl sind von großer Lebensdauer und rostbeständig. Sie erfordern weniger Vorbehandlung und Pflege als Grillroste aus Gusseisen. Sie sollten die obenstehenden Hinweisen zur täglichen Pflege befolgen, obwohl es u. U. ausreichend sein kann, die Grillroste nur vorzuwärmen und mit einer Drahtbürste zu reinigen.

Bedienleiste: Die Bedienleistenbeschriftung wird direkt auf die Edelstahloberfläche gedruckt und bei sachgerechter Pflege bleibt der Aufdruck dunkel und lesbar. Zur Reinigung der Bedienleiste warme Seifenlauge oder Edelstahlreiniger verwenden. Edelstahlreiniger ist bei Ihrem Napoleon-Händler erhältlich. Keine scheuernden Reinigungsmittel zur Reinigung von Edelstahlflächen verwenden. Dies kann vor allem auf der Bedienleiste zum Abrieb der aufgedruckten Beschriftung führen.

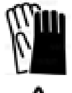
Das Innere Des Gasgrills: Grillroste entfernen. Gusseiserne Seiten und die Innenseite der Haube mit einer weichen Messingdrahtbürste von losem Schmutz befreien. Anbratplatten mit einem Spachtel oder Schaber abkratzen, und die Asche mit einer Drahtbürste beseitigen. Anbratplatten abnehmen, und die Brenner mit einer Messingdrahtbürste reinigen. Den Schmutz aus dem Inneren des Gasgrills in die Tropfpfanne fegen. Anbratplatten wieder einsetzen und auf richtige Positionierung achten (siehe Zusammenbauanleitung).

Tropfpfanne : zum Reinigen herausziehen. Sie sollte nach vier- bis fünfmaligem Benutzen des Grills ausgeleert werden. Das Fett läuft durch die unter dem Gasgrill befindliche Tropfpfanne und sammelt sich in einer Einweg-Fettschale unterhalb der Tropfpfanne. Eine zu große Ansammlung von Fett stellt eine Feuergefahr dar. Tropfpfanne nicht mit Alufolie oder Sand auskleiden, da das Fett am Durchfließen gehindert wird. Pfanne mit einem Spachtel oder Schaber auskratzen; Inhalt in die Einweg-Fettschale fegen. Schale je nach Häufigkeit der Benutzung alle zwei bis vier Wochen auswechseln. Ersatzschalen gibt es beim Napoleon-Händler.

Reinigen Der Aussenseite Des Gasgrills: Lackierte, Porzellan- oder Rostfreistahlteile nicht mit Scheuermitteln säubern. Die Porzellanemaille ist besonders vorsichtig zu behandeln. Die Emaillebeschichtung ist wie Glas und platzt beim Anschlagen leicht ab. Emaille-Reparaturmaterial ist von Ihrem Napoleon-Händler erhältlich. Außenflächen am besten in handwarmem Zustand mit warmem Seifenwasser reinigen. Rostfreistahl mit einem entsprechenden Reinigungsmittel oder einem nicht scheuernden Reinigungsmittel säubern. Stets in Strukturrichtung wischen. Keine Stahlwolle verwenden, da sie Kratzspuren hinterlässt. Rostfreistahl verfärbt sich unter Hitze goldfarben oder braun. Diese Verfärbung ist normal und beeinträchtigt die Leistung des Grills nicht.

Wartungs Anleitung





Es wird empfohlen, diesen Gasgrill einmal im Jahr von einer Fachkraft inspizieren und warten zu lassen.



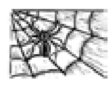
VORSICHT! Beim reinigungsanleitung sollten Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille getragen werden.



VORSICHT! Gaszufuhr vor den Wartungsarbeiten abstellen und Gerät von der Gaszufuhr trennen. Grill vor dem Warten abkühlen lassen, damit es nicht zu Verbrennungen kommt. Jährlich und nach Auswechseln eines Gasbauteils eine Leckageprüfung durchführen.



Brenner: sind aus dickwandigem Rostfreistahl 304 hergestellt. Wegen der extremen Hitze und der Umwelteinflüsse treten trotzdem Korrosionen auf. Korrosion der Oberflächen mit einer Messingdrahtbürste entfernen. Verstopfte Auslässe mit einer geöffneten Heftklammer freimachen. Auslässe dabei nicht vergrößern.



VORSICHT! Passen Sie Von Den Spinnen Auf

Spinnen und Insekten werden von Propan- und Erdgasgeruch angelockt. Damit sie im Brenner keine Nester bauen, ist der Lufteinlass mit einem Insektengitter versperrt, womit das Problem jedoch nicht 100%ig gelöst ist. Ein Spinnennetz oder Nest verbrennt mit einer weichgelben oder orangefarbenen Flamme, oder es kommt zu einem Feuer (Flammenrückschlag) an der Luftzufuhr unter dem Bedienbrett. Damit das Innere eines Brenners gereinigt werden kann, muss er aus dem Gasgrill ausgebaut werden. Schraube in der Mitte des Brenners lösen. Brenner am hinteren Teil nach oben und herausheben. Innere des Brenners mit einer flexiblen Spezialbürste zum Reinigen von Venturirohren säubern. Den gelösten Schmutz durch den Gaseinlass aus dem Brenner schütteln. Das Insektengitter muss sauber, dicht und frei von Fusseln und sonstigem Schmutz sein. Auch die Ventildüsen müssen sauber sein. Es ist darauf zu achten, dass die Düsen beim Reinigen nicht vergrößert werden. Brenner wieder einbauen. Beim Einbau muss die Düse in den Brenner geführt werden. Brennerabdeckung aufsetzen und Befestigungsschrauben festschrauben.

WARNUNG! Bei der erneuten Installation des gereinigten Brenners unbedingt sicherstellen, dass das Ventil/die Öffnung in das Brennerrohr führt, bevor der Gasgrill angezündet wird. Wenn das Ventil sich nicht innerhalb des Brennerohrs befindet, kann es zu Brand oder Explosion kommen.



VORSICHT! Schlauch : auf Abrieb, Schmelzstellen, Einschnitte und Risse untersuchen. Wenn einer dieser Defekte vorliegt,darf der Gasgrill nicht benutzt werden. Schlauch von Ihrem Napoleon-Händler oder einem Fachbetrieb auswechseln lassen.

Alugussteile: regelmäßig mit warmem Seifenwasser säubern. Normalerweise rostet Aluminium nicht. Durch die hohen Temperaturen und die Umwelteinflüsse kann es jedoch zu einem Oxidieren der Oberfläche kommen. Dies äußert sich als weiße Flecke auf dem Guss. Gussteile säubern und mit feinem Sandpapier abschmirgeln. Schmirgelstaub abwischen, und Gussteile mit temperaturbeständiger Grillfarbe lackieren. Benachbarte Teile abdecken, damit sie nicht mit Farbe besprüht werden. Gemäß Anweisung auf der Farbdose trocknen lassen.

Schutz Der Infrarotbrenner: Die Infrarotbrenner des Grills haben normalerweise eine lange Lebensdauer. Damit diese lange Lebensdauer gewährleistet ist, muss verhindert werden, dass die Keramikbeschichtung reißt. Im Folgenden wird beschrieben, wie Rissbildung zu verhindern ist. Schäden, die wegen Nichtbeachtung dieser Hinweise auftreten, sind nicht von der Garantie gedeckt.

1. Stöße mit harten Gegenständen – Die Keramik darf nicht mit harten Gegenständen angestoßen werden. Beim Abnehmen und Einsetzen der Grillroste ist Vorsicht geboten. Fällt solch ein Gegenstand auf die Keramik, würde diese wahrscheinlich reißen.

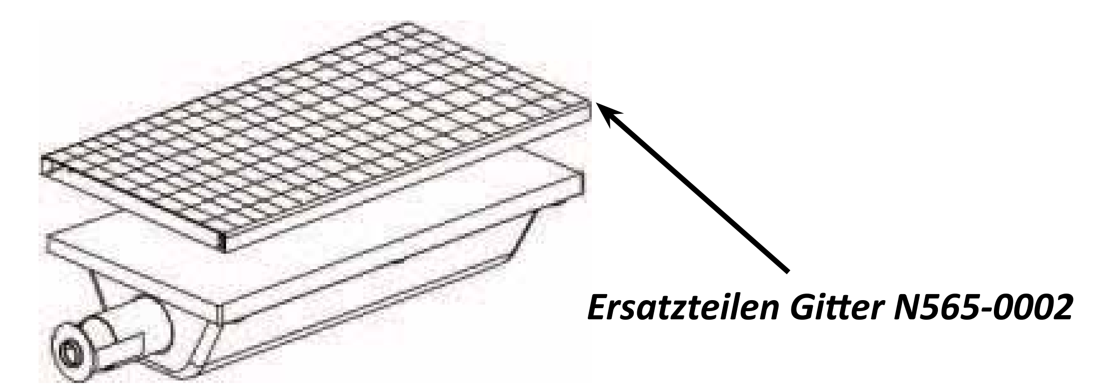
2. Wasser und sonstige Flüssigkeiten – Wenn viel kalte Flüssigkeit mit der heißen Keramikfläche in Berührung kommt, kann diese reißen. Darum darf kein Wasser auf den Grill geschüttet werden, um ein Aufflammen zu löschen. Wenn bei abgestelltem Grill die Keramik oder das Innere eines Brenners nass wird, kann die Keramik durch den Druck des Wasserdampfs reißen, wenn der Grill wieder benutzt wird. Wiederholtes Nässen der Keramik lässt diese aufquellen und expandieren. Dieses Expandieren setzt die Keramik unter Druck, sodass sie reißen und abbröckeln kann.

i) Kein Wasser auf den Grill werfen, um ein Aufflammen zu löschen.

ii) Grill nicht im Freien betreiben, wenn es regnet.

iii) Sollte einmal Wasser im Grill stehen (z. B. durch Regen oder Sprinkler), ist zu untersuchen, ob die Keramik sich mit Wasser vollgesogen hat. Ist die Keramik nass, Brenner aus dem Grill ausbauen. Umgekehrt hinlegen, damit das Wasser ablaufen kann. Im Hause gründlich trocknen lassen.

3. Schlechte Belüftung des Grills – Die heiße Luft muss aus dem Grill entweichen können, damit die Brenner richtig funktionieren. Bei schlechter Belüftung kommt es zu Sauerstoffmangel, was zu Flammenrückschlägen führt. Wenn dies wiederholt passiert, reißt die Keramik. Darum sollte niemals mehr als 75% der Grillfläche mit Vollmetall (d.h. von einem Grillblech oder einer großen Pfanne) abgedeckt sein.



Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Bei höchster Brennerstufe zu niedrige Hitze und Flamme.	Inkorrektes Zünden.	Zündanleitung genau befolgen. Wenn das Flaschenventil aufgedreht wird, müssen alle Brennerventile geschlossen sein. Flaschenventil langsam aufdrehen, um Druckstöße zu verhindern. Siehe Zündanleitung.
	Falsches Vorwärmen.	Grill mit Hauptbrennern auf höchster Stufe 10-15 Minuten lang vorwärmen.
Starkes Aufflammen, ungleichmäßige Hitze.	Anbratplatten falsch installiert.	Anbratplatten müssen mit den Löchern nach vorn und den Schlitzen nach unten installiert sein. Siehe Zusammenbauanleitung.
	Falsches Vorwärmen.	Grill mit beiden Hauptbrennern auf höchster Stufe 10-15 Minuten lang vorwärmen.
	Zu viel Fett und Asche auf den Anbratplatten und in der Tropfpfanne.	Anbratplatten und Tropfpfanne regelmäßig reinigen. Tropfpfanne nicht mit Alufolie auslegen. Siehe Reinigungsanleitung.
Brennerflamme gelblich, und es riecht nach Gas.	Spinnenweben oder anderweitige Verschmutzung.	Brenner herausnehmen und gründlich reinigen. Siehe allgemeine Wartungsanleitung.
Brenner zündet nicht mit Zünder, aber mit Streichholz.	Batterie leer oder falsch installiert.	Batterie wechseln. Plusklemme muss unten liegen.
	Elektrodenanschluss lose.	Elektrodendraht fest in den Anschluss auf der Rückseite des Zünders stecken.
	Es wurde ein falsches Ersatzteil als Zünder eingebaut.	Bei einem Ein-Funken-System muss ein Ein-Funken-Zünder eingebaut sein.
	Elektrodenspitzen haben zu großen Abstand.	Der Gassammelbehälter muss fest sitzen und der Abstand zwischen Elektrodenspitze und Sammelbehälter muss 3-5 mm betragen. Der Abstand kann durch Biegen des Behälters nach innen oder außen eingestellt werden.
Regler gibt ein brummendes Geräusch ab.	Ist an heißen Tagen normal.	Dies ist kein Defekt. Es wird durch Vibrationen im Regler erzeugt und beeinträchtigt die Leistung und Sicherheit des Grills nicht. Brummende Regler werden nicht ersetzt.
Flamme springt nicht auf andere Brenner über.	Löcher auf der Brennerrückseite verstopft.	Gasaustrittslöcher säubern. Siehe Wartungsanleitung, Abschnitt Brenner.
Auf der Innenseite des Deckels oder der Haube scheint die „Farbe" abzublättern.	Auf der Innenseite hat sich Fett abgesetzt.	Dies ist kein Defekt. Die Innenseite des Deckels oder der Haube besteht aus einer Porzellanbeschichtung, die nicht abblättern kann. Was abblättert, ist hart getrocknetes Fett. Regelmäßiges Reinigen verhindert dies. Siehe Reinigungsanleitung.
Geringe Leistung trotz höchster Brennerstufe(Grollendes Geräusch und flatternde, blaue Flamme an der Brenneroberfläche.)	Zu wenig Gas.	Gasstand in der Propangasflasche prüfen.
	Gasschlauch ist abgedrückt.	Gasschlauch richtig verlegen.
	Düse verschmutzt oder verstopft.	Brennerdüsen säubern.
	Spinnenweben oder anderer Schmutz im Venturirohr.	Venturirohr säubern.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Im Infrarotbrenner kommt es zu Flammenrückschlägen (vom Brenner ertönt ein „Wusch"-Laut, gefolgt von einem länger anhaltenden chweißbrennergeräusch).	Keramikfliesen sind mit Fett überladen, sodass die Gasauslässe verstopft sind.	Brenner abstellen und mindestens zwei Minuten lang abkühlen lassen. Brenner erneut zünden und so lange auf höchster Stufe brennen lassen (etwa fünf Minuten), bis die Keramikfliesen gleichmäßig rot glühen
	Brenner wegen unzureichender Belüftung überhitzt (zu viel Grillfläche durch großes Kochgeschirr abgedeckt).	Es darf nur 75% der Grillfläche durch Gegenstände oder Zubehör abgedeckt sein. Brenner abstellen und mindestens zwei Minuten abkühlen lassen; dann wieder zünden.
	Keramikfliese gerissen.	Brenner abkühlen lassen und sorgfältig auf Risse untersuchen. Sind Risse vorhanden, neuen Brenner bei einem Napoleon-Vertragshändler bestellen.
	Dichtung um die Keramikfliese undicht, oder Schweißung im Brennergehäuse defekt.	Neuen Brenner bei einem Napoleon-Vertragshändler bestellen.

BEWAHREN SIE IHRE QUITTING ALS KAUFNACHWEIS AUF, UM IHREN GARANTIEANSPRUCH ZU VALIDIEREN.

BESTELLUNG VON ERSATZTEILEN

GARANTIE-INFORMATIONEN

MODELL: ____________________

KAUFDATUM: ____________________

SERIENNUMMER: ____________________

(Alle für einen Garantieanspruch benötigten Informationen hier aufzeichnen)

Bevor Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, besuchen Sie bitte die NAC-Website unter www.napoleongrills.com, um ausführlichere Informationen zu Reinigung, Wartung und Pflege, Fehlerbehebung und Ersatzteile zu erhalten. Setzen Sie sich direkt mit dem Werk in Verbindung, um Ersatzteile zu bestellen und Garantieansprüche geltend zu machen. Unser Kundendienst ist zwischen 9 und 15 Uhr Eastern Standard Time erreichbar. Telefonnummer: +1-866-820-8686, Faxnummer: +1-705-727-4282. Zur Bearbeitung eines Garantieanspruchs bitte die folgenden Informationen bereithalten:

1. Modell- und Seriennummer des Geräts

2. Teilenummer und –beschreibung

3. Vollständige Beschreibung des Problems („kaputt" ist nicht ausreichend)

4. Kaufnachweis (Fotokopie der Rechnung)

In manchen Fällen kann der Kundendienstbeauftragte u. U. die Einsendung der Teile zur Überprüfung im Werk verlangen, bevor Ersatzteile ausgeliefert werden. Die Teile müssen unter Vorauszahlung aller Transportkosten und Angabe der folgenden Informationen an den Kundendienst versandt werden:

1. Modell- und Seriennummer des Geräts

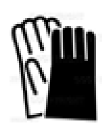
2. Vollständige Beschreibung des Problems („kaputt" ist nicht ausreichend)

3. Kaufnachweis (Fotokopie der Rechnung)

4. Autorisierungscode für die Rücksendung. Diese erhalten Sie vom Kundendienstmitarbeiter.

Beachten Sie, dass die folgenden Teile nicht unter die Garantie fallen, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren:

- Transportkosten, Courtage oder Exportzölle
- Arbeitskosten für Aus- und Einbau
- Telefonkosten für Anrufe zur Diagnose eines Problems
- Verfärbungen von Edelstahlteilen
- Teileversagen aufgrund von mangelnder Reinigung und Pflege, oder Verwendung von falschen Reinigungsmitteln (Ofenreiniger)



WAARSCHUWING! Het is aanbevolen om tijdens het uitpakken en monteren voor uw veiligheid werkhandschoenen aan te trekken en een veiligheidsbril op te zetten. Hoewel we er alles aan doen om het montage proces zo goed en zo veilig mogelijk te maken, is het kenmerkend voor bewerkte stalen onderdelen dat de uiteinden en hoeken scherp kunnen zijn en verwondingen kunnen veroorzaken als ze tijdens de montage niet op de juiste manier worden behandeld.



ACHTUNG! Wir empfehlen beim Entpacken des Geräts und bei der Montage Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille zu tragen. Wir unternehmen alle Anstrengungen, den Montageprozess so problemlos und sicher wie möglich zu machen, doch bearbeitete Stahlteile haben üblicherweise scharfe Kanten und Ecken, die zu Schnittverletzungen führen können, wenn sie während der Montage unsachgemäß gehandhabt werden.

Aan De Slag

1. Haal alle onderdelen van het onderstel, de behuizing en de grill uit het karton. Til het deksel op en haal alle verpakte onderdelen uit de binnenkant. Gebruik de onderdelenlijst om ervoor te zorgen dat alle noodzakelijke onderdelen aanwezig zijn.
2. Vernietig het verpakkingsmateriaal niet totdat de grill volledig gemonteerd is en naar tevredenheid werkt.
3. Monteer de grill op de plaats waar die gebruikt gaat worden. Leg het karton of een handdoek op de grond om de onderdelen te beschermen tegen verlies of beschadiging tijdens montage.
4. De meeste roestvrijstalen onderdelen worden geleverd in een beschermende plastic laag die verwijderd moet worden voordat de grill gebruikt wordt.
5. Volg alle instructies in de volgorde zoals die is uitgelegd in deze handleiding.
6. Er zijn twee mensen voor nodig om de grillbak op het gemonteerde onderstel te tillen.

Als u vragen heeft over de montage of werking van de grill, of als er beschadigingen of ontbrekende onderdelen zijn, bel dan gerust onze klantenservice op 1-866-820-8686 tussen 9 AM en 5 PM Eastern Standard Time

Erste Schritte

1. Alle Paneele für den Wagen, Hardware und Grilleinsatz aus dem Karton entnehmen. Haube öffnen und alle darin verpackten Komponenten entnehmen. Anhand der Stückliste sicherstellen, dass alle nötigen Teile vorhanden sind.
2. Zerstören Sie die Verpackung nicht, bevor der Grill vollständig montiert ist und zu Ihrer Zufriedenheit funktioniert.
3. Den Grill an der Stelle montieren, wo er verwendet werden soll. Legen Sie Pappe oder ein Handtuch zurecht, um während der Montage keine Teile zu verlegen oder zu beschädigen.
4. Die meisten Edelstahlteile sind ab Werk mit einem schützenden Plastikfilm versehen, der vor Montage des Grills abgezogen werden muss.
5. Folgen Sie allen Anweisungen in diesem Handbuch in der angegebenen Reihenfolge.
6. Zwei Personen sind erforderlich, um den Grillaufsatz auf den montierten Wagen zu setzen.

Bei Fragen zur Montage oder zum Betrieb des Grills, oder bei beschädigten oder fehlenden Teilen, wenden Sie sich an unseren Kundendienst unter +1-866-820-8686 zwischen 9 Uhr und 15 Uhr Eastern Standard Time.

Benodigd gereedschap voor montage (gereedschap niet meegeleverd)

Erforderliche werkzeuge für die montage (werkzeuge nicht enthalten)

10mm moersleutel
10 mm schrauben-schlüssel oder ring-maulschlüssel



Platte ratel en philips schroevendraaier
Flach- und kreuzschlitzschraubendreher

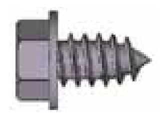


Buigtang
Zangen

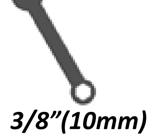
Hammer
Hamer



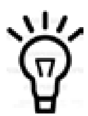
1.

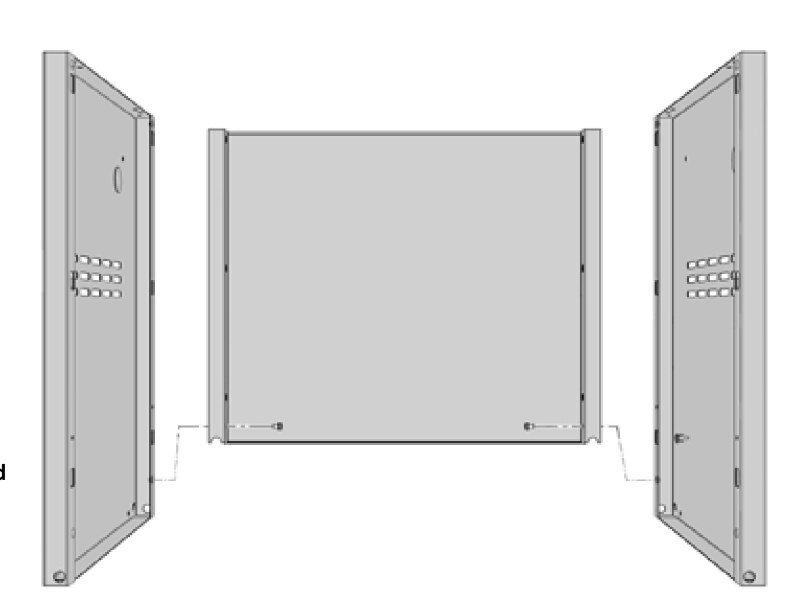


2 X N570-0086 (#14 x 1/2")



3/8"(10mm)





If necessary the center panel can be tapped down with a rubber mallet.

Si nécessaire, le panneau central peut être enfoncé avec un maillet en caoutchouc.

Het middelste paneel kan indien nodig met een rubberen hamer worden ingeslagen.

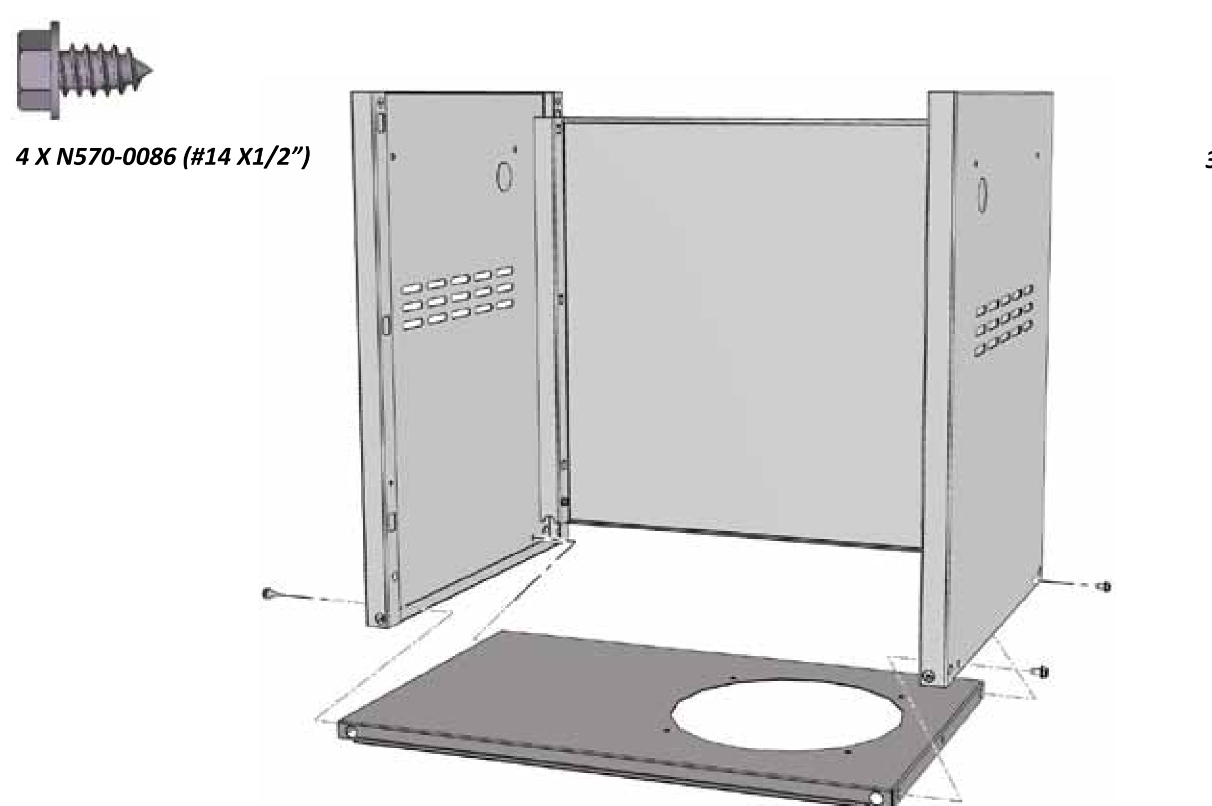
Falls erforderlich, kann die rückwand mit einem gummihammer nach unten geklopft werden.

Se necessario , il pannello centrale puo' essere incastrato con un martello di gomma.

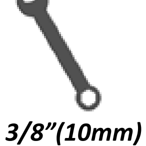
Si es necesario, el panel central se puede golpear con un mazo de caucho.

"Mikäli tarpeen voidaan takapaneeli naputella paikoilleen käyttämällä kumivasaraa."

2.

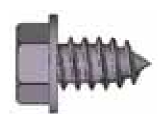


4 X N570-0086 (#14 X1/2")



3/8"(10mm)

3.



4 x N570-0086 (#14 x 1/2")



If necessary the cross beam can be tapped down with a rubber mallet.

Si nécessaire, le barre de traverse peut être enfoncé avec un maillet en caoutchouc.

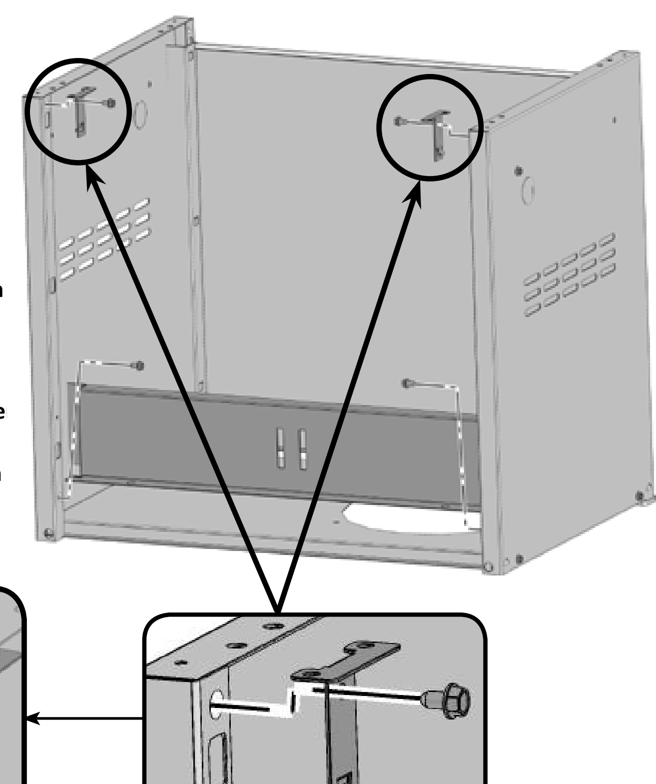
Het dwarsbalk kan indien nodig met een rubbere hamer worden ingeslagen.

Falls erforderlich, kann die querträger mit einem gummihammer nach unten geklopft werden.

Se necessario la barra incrociata potra' essere fissata con l'aiuto di un martello di gomma.

Si es necesario, el travesaño se puede golpear con un mazo de caucho.

"Mikäli tarpeen voidaan poikkituki naputella paikoilleen kumivasaralla."





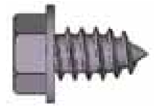
3/8"(10mm)

4.

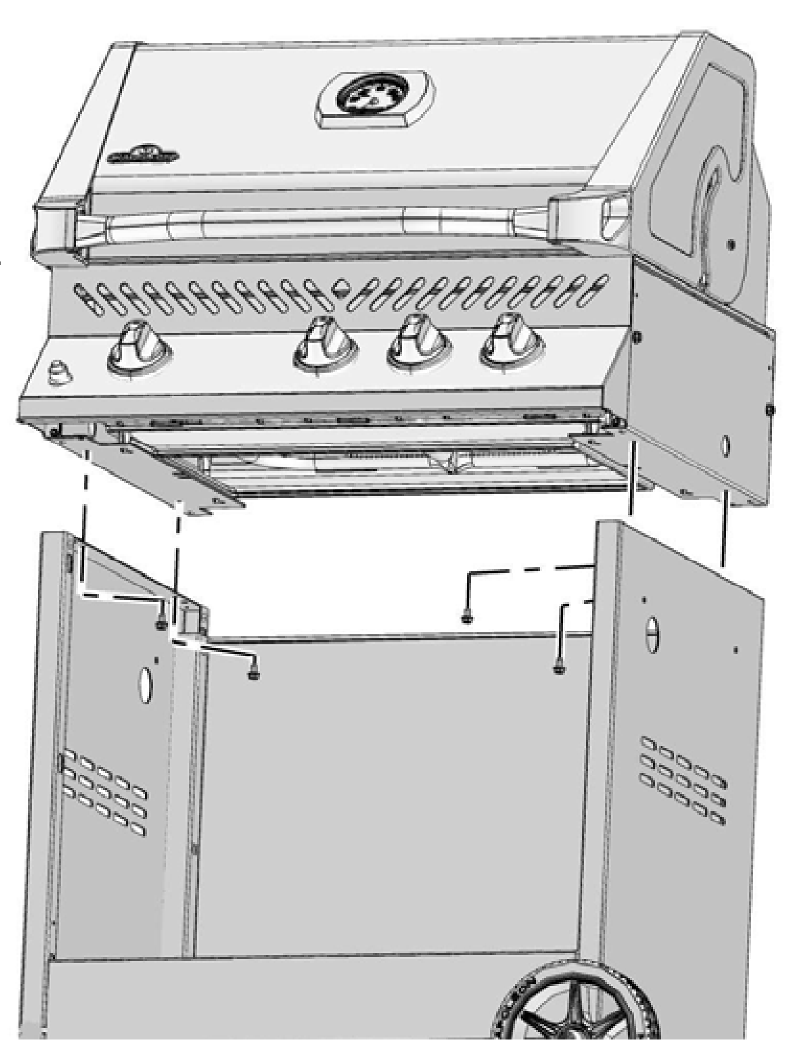
4 x N570-0086 (#14 x 1/2")

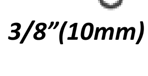
3/8"(10mm)

5.



4 x N570-0086 (#14 x 1/2")

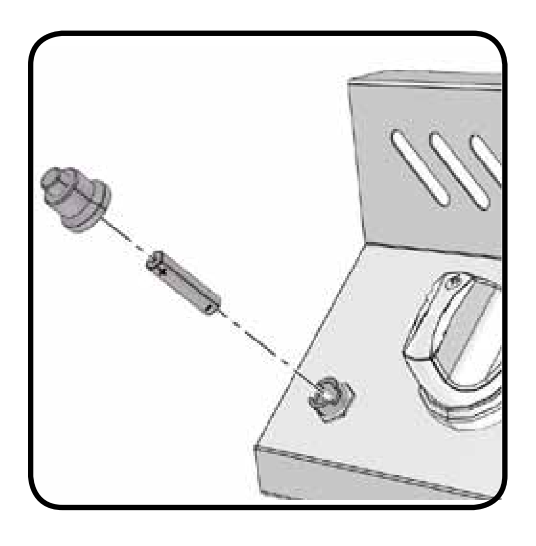


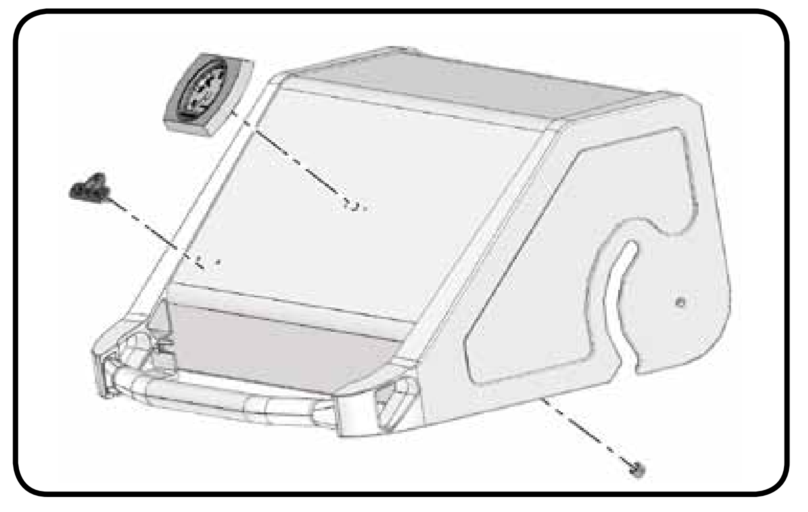


3/8"(10mm)

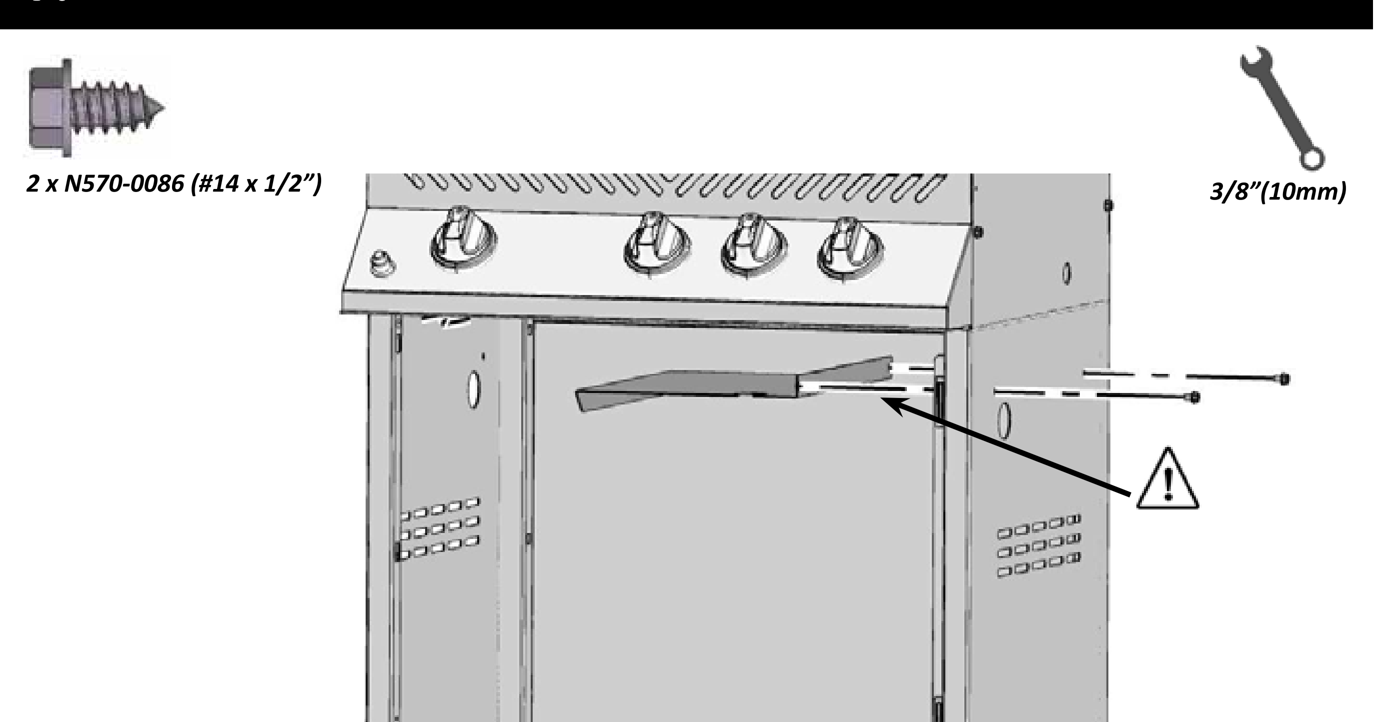
Two people are required for this step.
Deux personnnes son nécessaires pour cette étappe.
Voor deze stap zijn twee mensen nodig.
Für diesen schritt Sind zwei personen erforderlich.
Per questa operazione sono richieste due persone.
Este paso requiere la presencia de dos personas.
"Tähän vaiheeseen tarvitaan 2 ihmistä."

6.



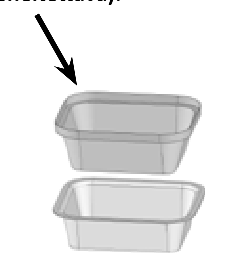


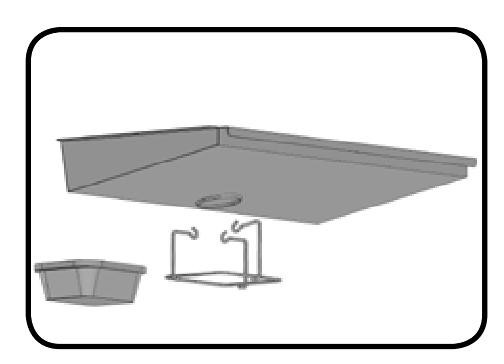
7.

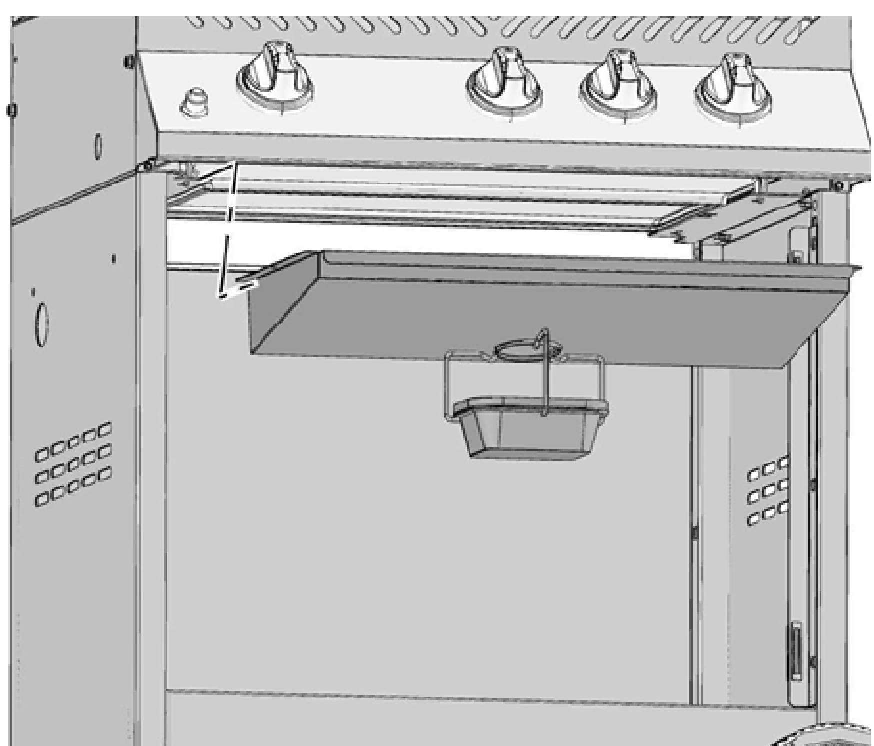


8.

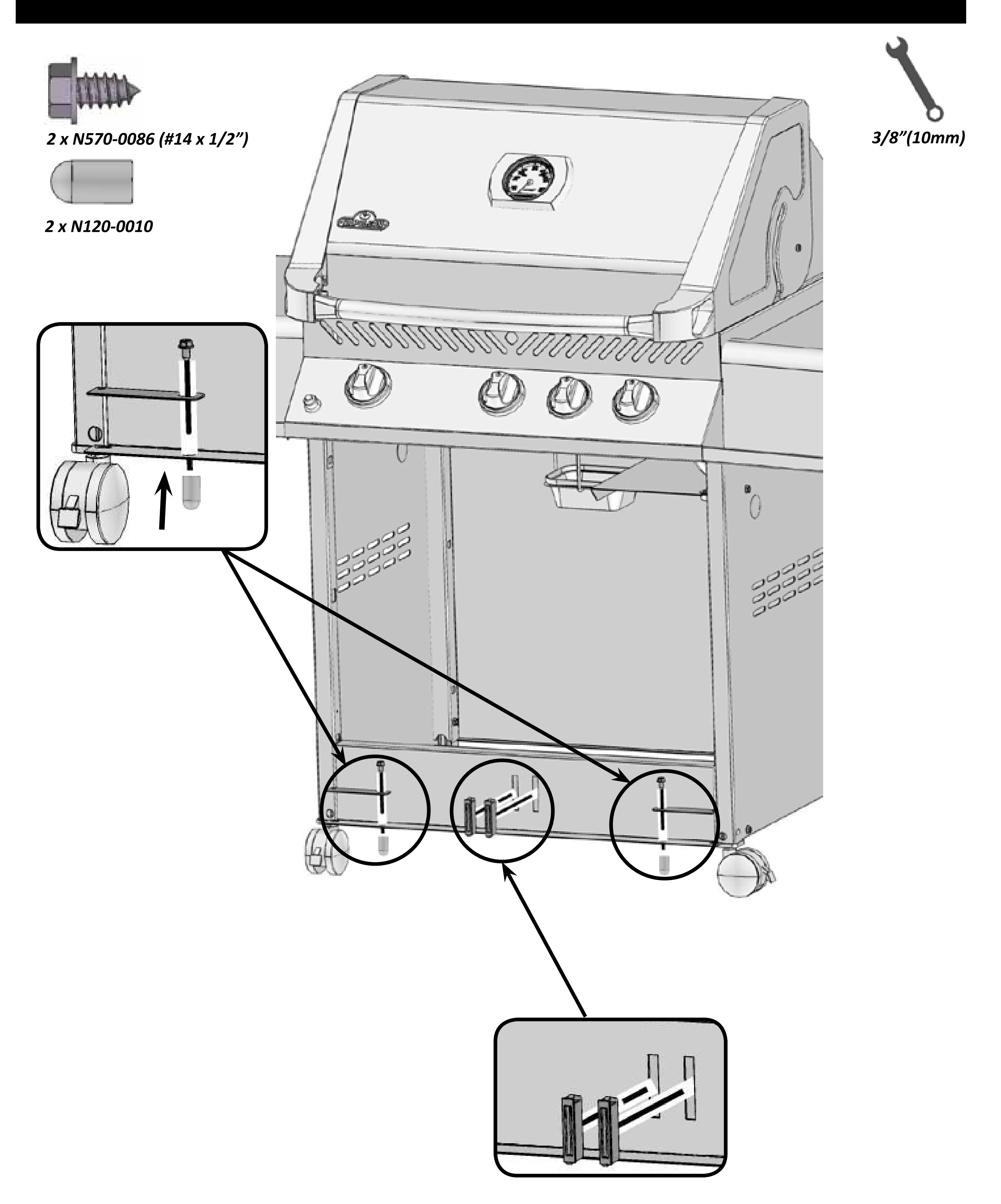
disposable grease tray
jetable du récipient à graisse
wegwerp afdruipbakje
Fett-Auffangbehälter (Einweg)
vassoio raccolta dei grassi, a perdere
"Rasvakuppi joka asetetaan rasvapellin alle (poisheitettävä)."



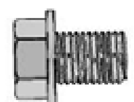




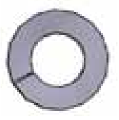
9.



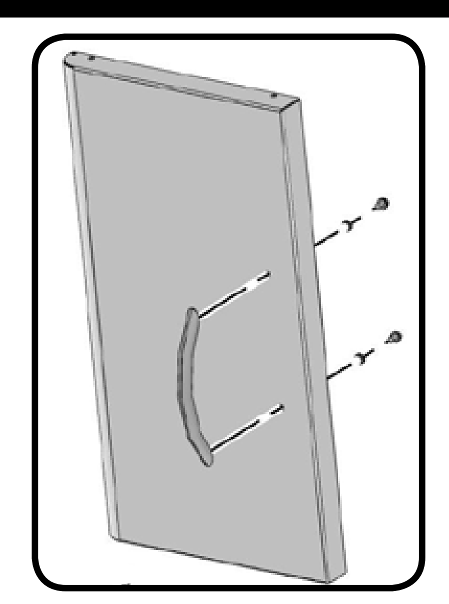
10.



4 x N570-0029 (1/4-20 x 3/8”)

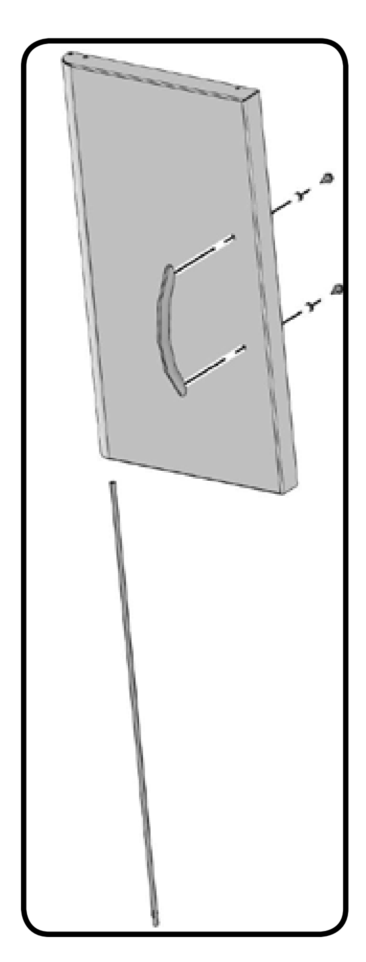


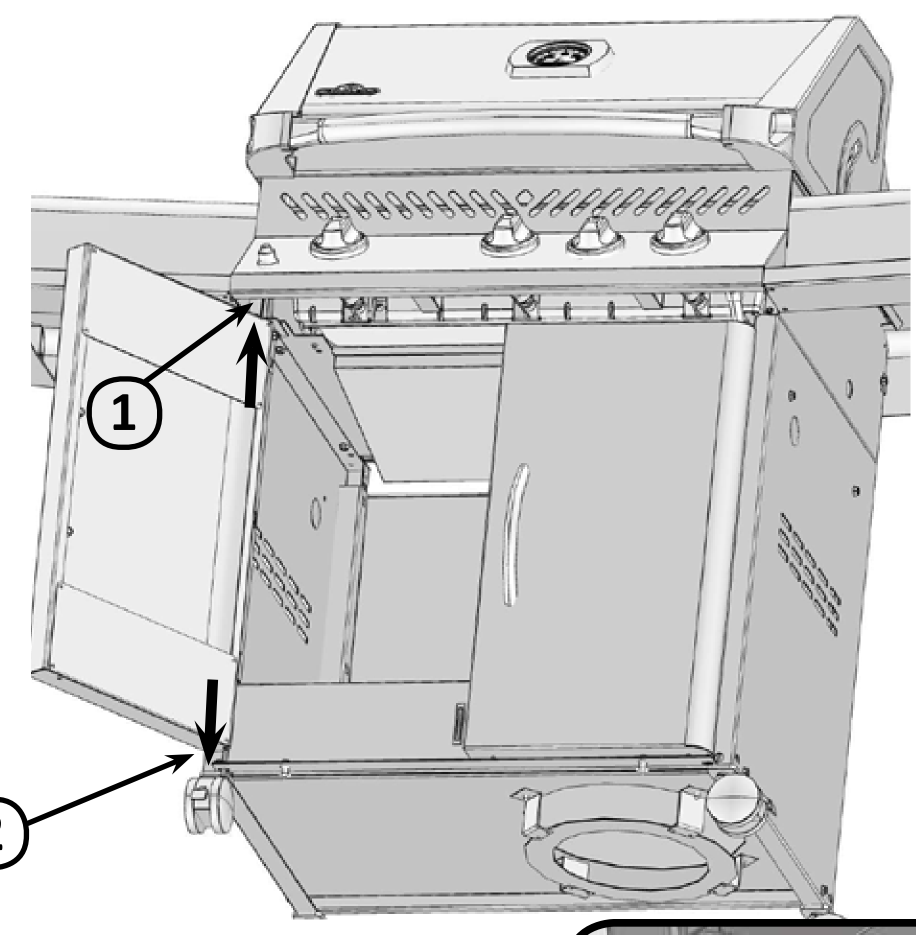
4 x N735-0002(1/4 lock washer)





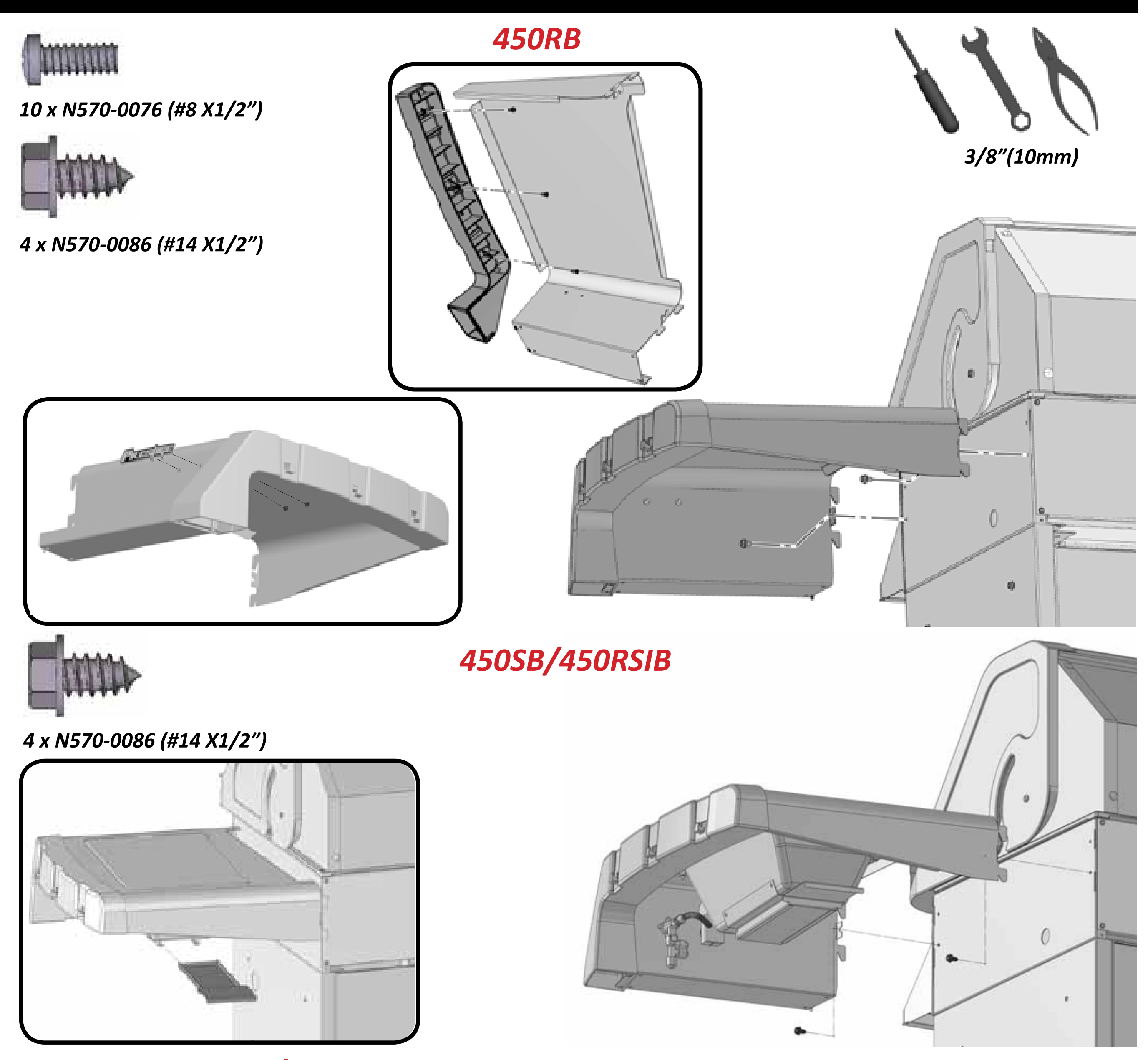
3/8”(10mm)





If necessary the doors can be adjusted by sliding the leveling brackets.
Si nécessaire, les portes peuvent être ajustées en glissant les supports de mise à niveau.
Indien nodig kunnen de deuren worden bijgesteld door de console te verschuiven.
Die Tür durch Verschieben der Ausgleichswinkel ausrichten, falls notwendig.
Se necessario, regolare gli sportelli facendo scorrere le staffe regolabili.
Si es necesario, puede ajustar las puertas deslizando los soportes niveladores.
Ovien korkeutta voidaan säätää liu’uttamalla saranoita.

11.



WARNING! The Infrared side burner is supplied with a drip pan which holds only a minimal amount of grease. To prevent grease fires, the pan must be cleaned after each use.

AVERTISSEMENT! Le brûleur latéral infrarouge est muni d'un plateau d'égouttement qui ne peut contenir qu'une petite quantité de graisse. Afin d'éviter les feux de graisse, le plateau doit être nettoyé après chaque utilisation.

WAARSCHUWING! De infrarode zijbrander is voorzien van een afdruippan die een zeer geringe hoeveelheid vet kan bevatten. Om vetbranden te voorkomen, moet de pan na elk gebruik worden schoongemaakt.

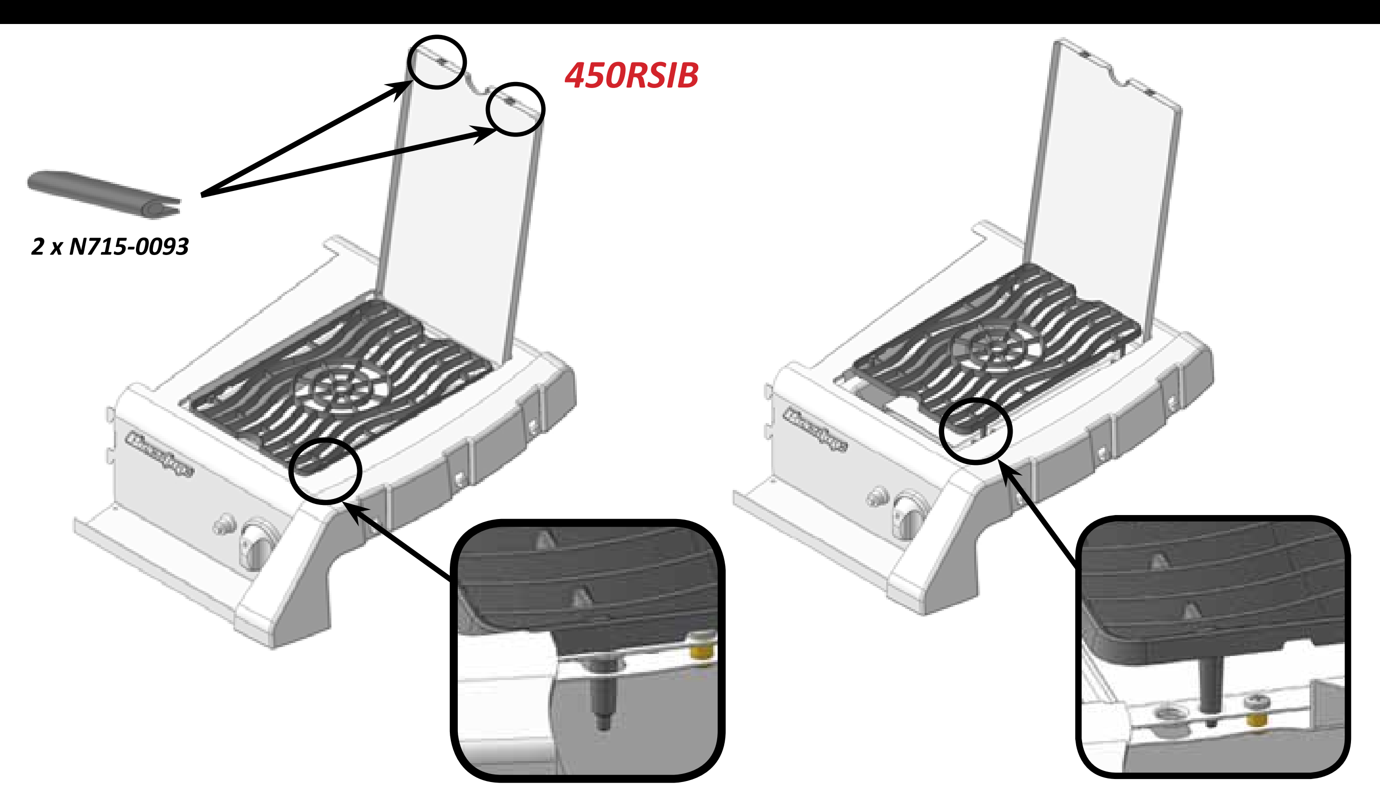
ACHTUNG! Der Infrarotbrenner ist mit einer Fett-Auffangschale ausgestattet. Diese kann nur eine geringe Menge von abtropfendem Fett aufnehmen. Zur Vermeidung von Fettbränden muss die Fett-Auffangschale nach jeder Verwendung gereinigt werden.

ATTENZIONE! Il fornello laterale a infrarossi è fornito di un vassoio di scolo in grado di contenere solo una minima quantità di grassi. Per prevenire incendi dovuti a grassi, pulire il contenitore dopo ogni utilizzo.

ADVERTENCIA! El quemador infrarrojo lateral está equipado con una bandeja recogegotas que soporta solo una cantidad mínima de grasa. Para prevenir que la grasa se prenda fuego, debe limpiarse la bandeja después de cada uso.

VAROITUS! Infrapolttimon rasvasäiliöön mahtuu vain hyvin vähän rasvaa. Rasvapalon estämiseksi se pitää tyhjentää/puhdistaa joka käytön jälkeen.

12.



Cooking Grid Placement: The cooking grid can be placed at two different heights. The lower height is for use with pots or pans. The higher position is to be used when searing meats. Ensure the burner is off and the grid is cool to the touch before changing between the two heights. The grid must be at the lower height in order to close the lid.

Installation de la grille de caisson: La grille de cuisson être installée à deux niveaux différents. Le niveau inférieur est utilisé pour les chaudrons ou les poêles. Le niveau supérieur est utilisé pour saisir les aliments. Assurez-vous que le brûleur soit éteint et que la grille de cuisson soit froide au toucher avant de changer la grille de niveau. La grille doit être au niveau inférieur pour pouvoir fermer le couvercle.

Plaatsing grill rooster: Het grill rooster kan op twee verschillende hoogtes geplaatst worden. De lagere positie is voor het gebruik van potten of pannen. De hogere positie is voor het schoeien van vlees. Zorg ervoor dat de brander is uitgeschakeld en het rooster is afgekoeld voordat u het rooster verplaatst tussen de twee posities. Het rooster moet op de lagere positie zijn om de deksel te sluiten.

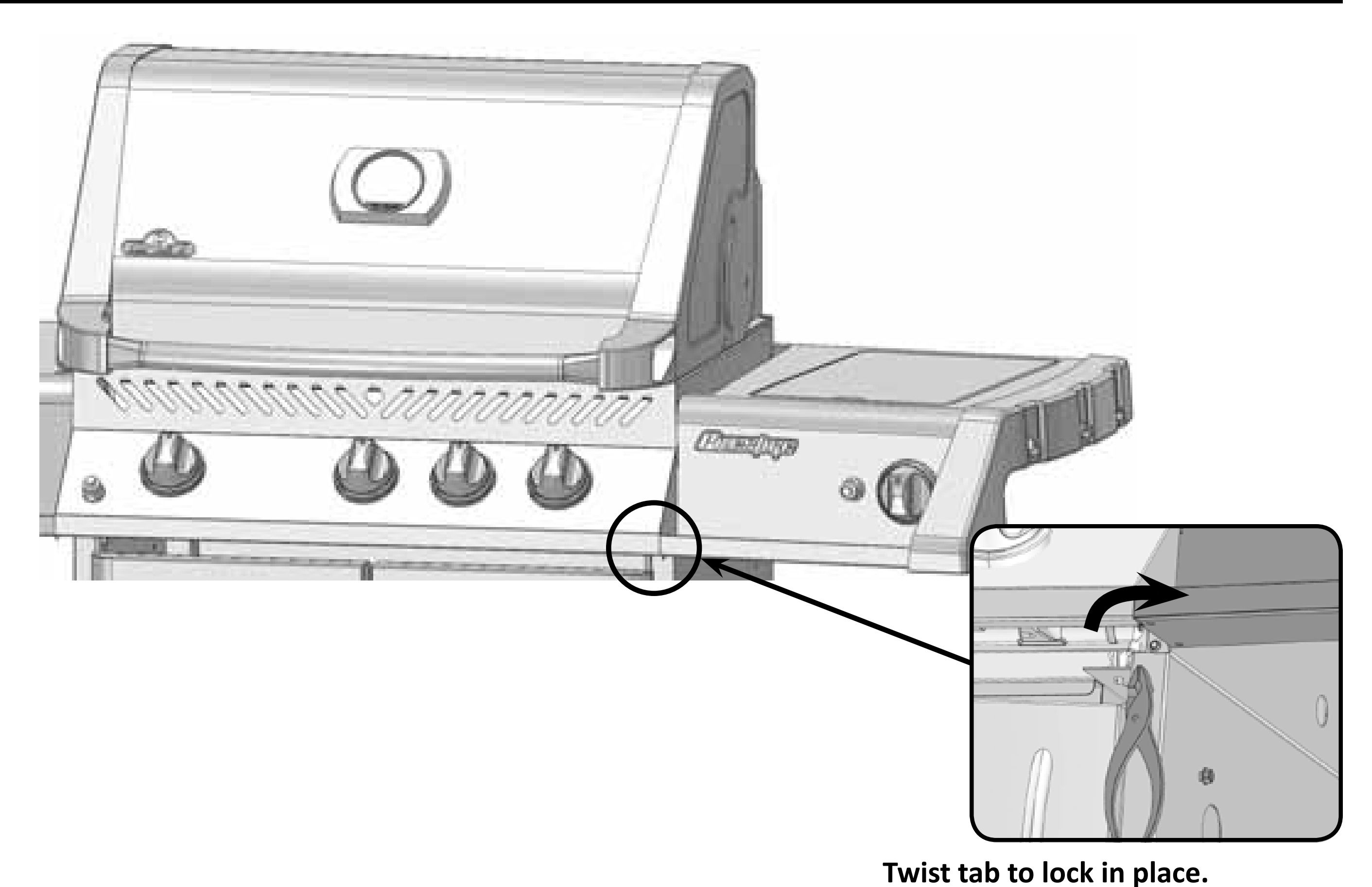
Platzierung des Grillrosts: Der Grillrost ist auf zwei unterschiedlichen Höhen einsetzbar. Die untere Position ist für die Verwendung von Töpfen oder Pfannen geeignet. Die obere Position ist zum Anbraten von Fleischstücken vorgesehen. Vor dem Wechseln der Höheneinstellungen sicherstellen, dass der Brenner ausgestellt und der Grillrost vollständig abgekühlt ist. Die Grillhaube kann nur geschlossen werden, wenn sich der Grillrost auf der unteren Position befindet.

Posizionamento della griglia di cottura: La griglia di cottura può essere posizionata a due altezze diverse. La posizione più bassa viene utilizzata con pentole o padelle, mentre quella più alta è da preferire per la scottatura delle carni. Verificare che il bruciatore sia spento e che la griglia sia fredda prima di passare da un'altezza all'altra. Per poter chiudere lo sportello la griglia deve trovarsi nella posizione inferiore.

Colocación de la placa: La placa puede colocarse a dos alturas diferentes. En la altura inferior, pueden colocarse ollas o cacerolas. En la posición más alta, se sellan carnes. Compruebe que el calentador esté apagado y la placa esté fría antes de cambiarla de posición. La placa debe estar en la posición inferior para poder cerrar la tapa.

Keittoritilän käyttökorkeus: Keittoritilä voidaan asettaa kahteen korkeustasoon, Alemmalla tasolla voidaan käyttää patoja tai kattiloita. Ylemmällä tasolla voidaan grillata lihaa. Varmista, että poltin on suljettu ja ritilä on viileä ennen kuin muutat ritilän asentoa. Ritilän pitää olla alemmalla tasolla jotta kansi sulkeutuisi.

13.



Twist tab to lock in place.

Tournez la patte pour verrouiller.

Draai de haak om hem op zijn plaats te bevestigen

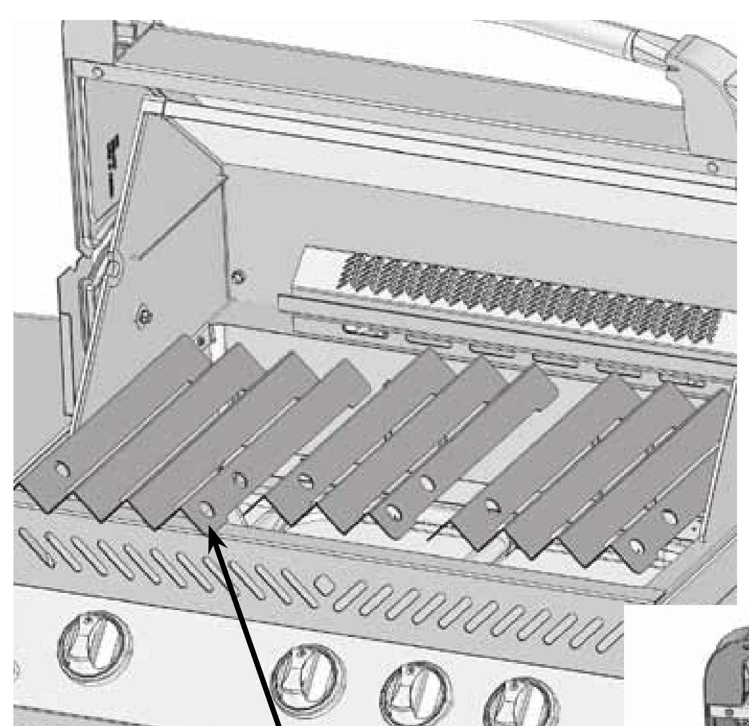
Lasche drehen, um sie zu verriegeln.

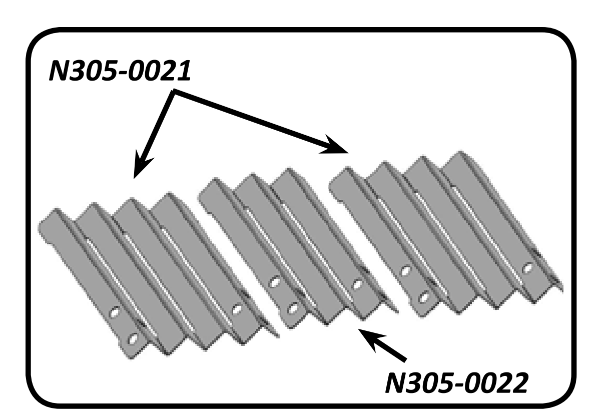
Per bloccare, girare l'aletta.

Tuerza la lengüeta para bloquearla.

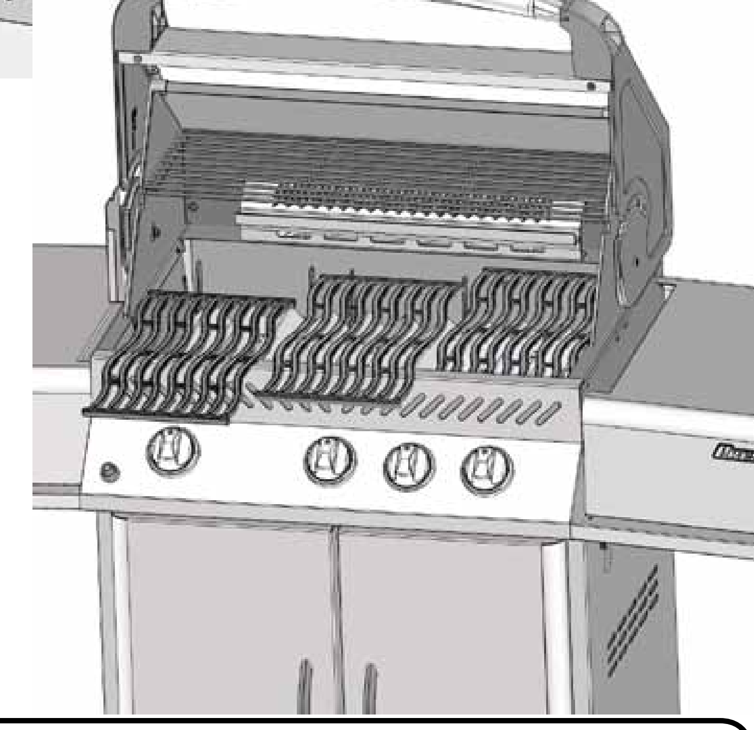
"Väännä tappia jotta se lukittuisi paikoilleen."

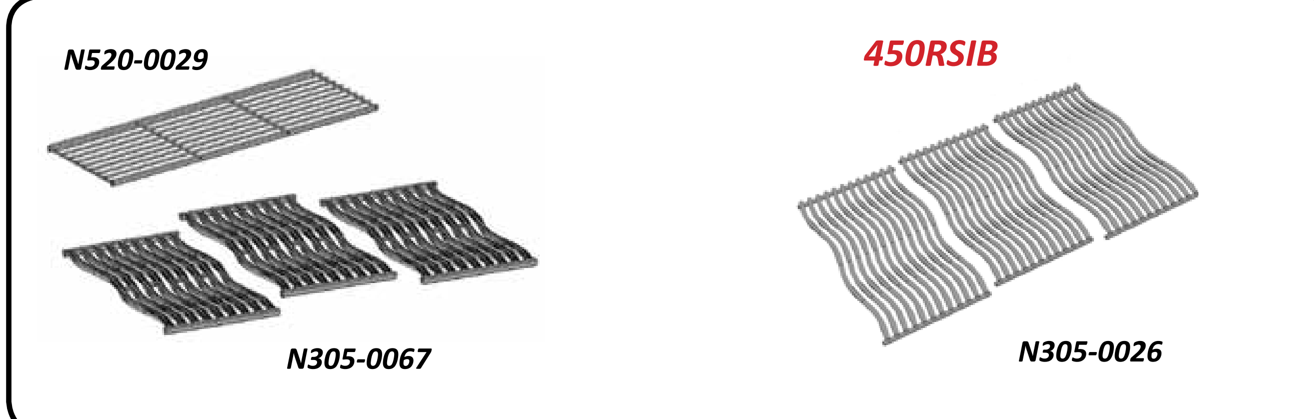
14.





Ensure holes in sear plates are positioned to the front of the grill.
Assurez-vous que les trous dans les plaques de brûleur soient placés à l'avant du gril.
Zorg dat de gaten in de schroeiplaten zich aan de voorkant van de gril bevinden.
Sicherstellen, dass sich die Glühplatten an der Vorderseite des Grills befinden.
Verificare che i fori nelle piastre si trovino sulla parte anteriore del grill.
Asegúrese de que los orificios de las placas para dorar se sitúan hacia la parte frontal de la parrilla.
"Tarkista että lämmönjakolevyjen reiät osoittavat grillin etupuolelle."





Rotisserie Kit Assembly Instruction
(included with most rear burner units) Assemble rotisserie kit components as shown.

Instructions D'assemblage De L'ensemble De Rôtissoire
(inclus avec la plupart des appareils avec brûleur arrière) Assemblez les composantes de la rôtissoire tel qu'illustré.

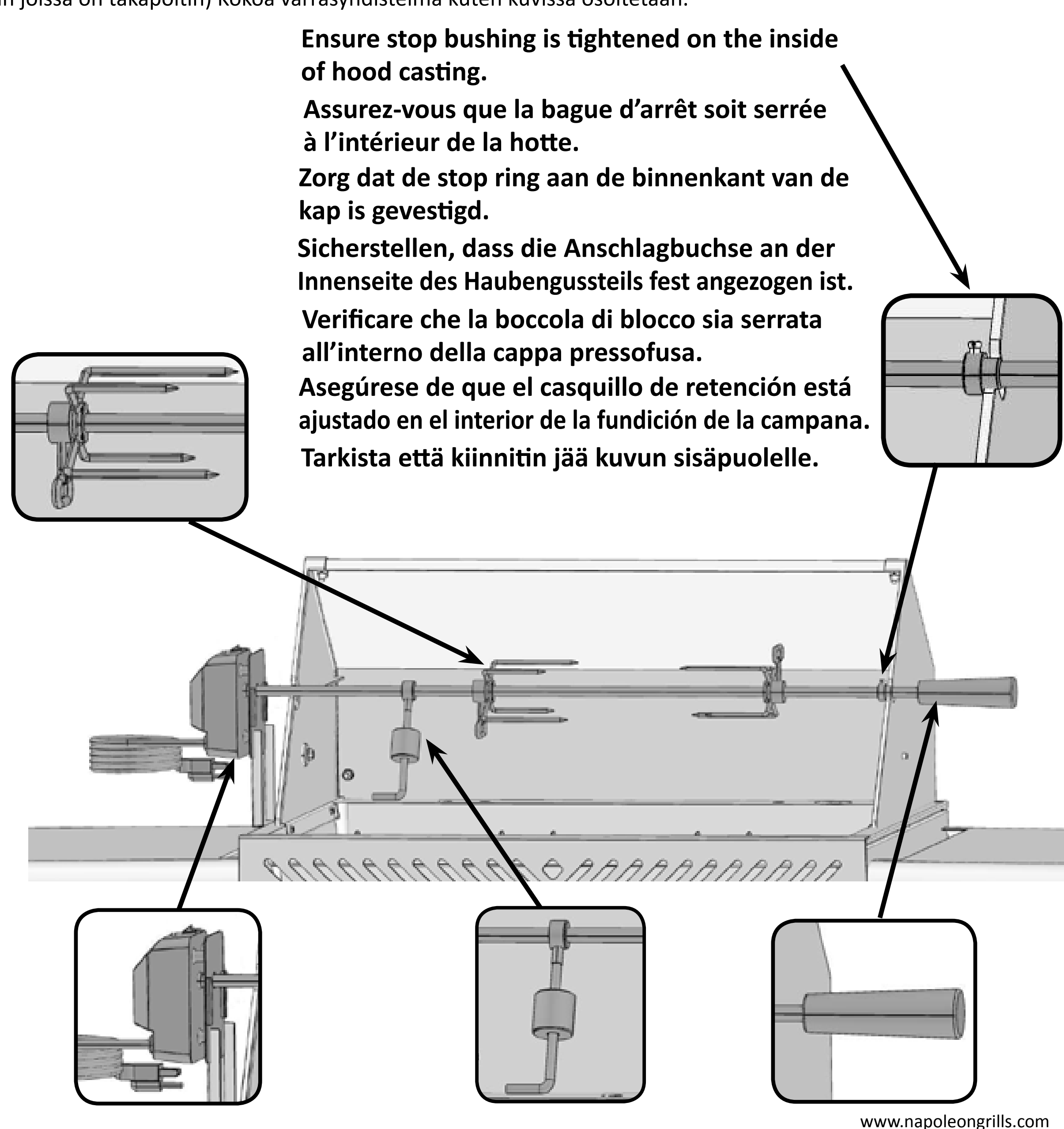
Monteerinstructies voor de Roterende Braadkit
(inclusief de meeste achterbranders) Monteer de componenten van de roterende braadkit zoals weergegeven.

Anweisungen für die Montage des Drehspieß-Sets
(bei den meisten Geräten mit rückseitigem Brenner im Lieferumfang enthalten) Komponenten des Drehspieß-Sets wie gezeigt montieren.

Istruzioni per il montaggio del kit rosticceria
(incluse con la maggior parte dei modelli con fornello posteriore). Montare il kit rosticceria secondo le istruzioni.

Instrucciones de montaje del kit de la rotisserie
(incluido en la mayoría de los quemadores posteriores) Monte los componentes del kit de la rotisserie tal y como se muestra.

Varrasyhdistelmän kasausohje
(kuuluu malleihin joissa on takapoltin) Kokoa varrasyhdistelmä kuten kuvissa osoitetaan.



Proper Hose Connection
Branchement Adéquat Du Boyau
Juiste Slang Verbinding
Ordnungsgemäßer Schlauchanschluss
Collegamento Corretto Del Tubo
Conexión correcta del conector flexible
Oikein tehty letkun kiinnitys



WARNING! The installation must be performed by a licensed gas fitter, and all connections must be leak tested before operating the grill.

AVERTISSEMENT! L'installation doit être effectuée par un installateur certifié pour le gaz et tous les raccordements doivent être testés pour des fuites avant de faire fonctionner le gril.

WAARSCHUWING! Het moet worden geïnstalleerd door een erkende monteur en alle verbindingen moeten getest worden op lekkage alvorens de grill kan worden gebruikt

WARNUNG! Die Installation muss von einem lizenzierten Gasinstallateur durchgeführt werden und alle Anschlüsse müssen vor Inbetriebnahme des Grills auf Gaslecks überprüft werden.

AVVERTENZA! L'installazione deve essere eseguita da un tecnico specializzato in installazioni a gas, e prima di accendere il grill è necessario assicurarsi che non vi siano perdite nei punti di connessione.

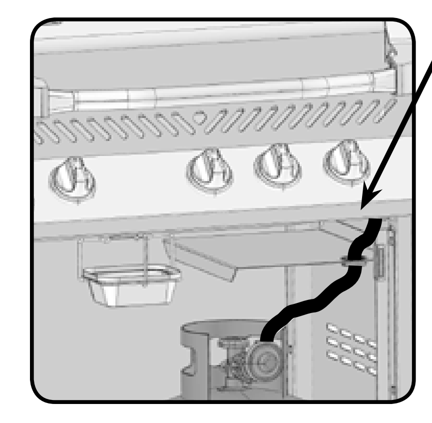
ADVERTENCIA! La instalación del conector flexible debe llevarla a cabo un técnico especializado con licencia, y se deben realizar pruebas de fugas en todas las conexiones antes de utilizar la parrilla.

VAROITUS! Kiinnityksen saa tehdä asiantunteva henkilö ja vuototesti pitää suorittaa ennen grillauksen aloittamista.



1 x N105-0002

450RB

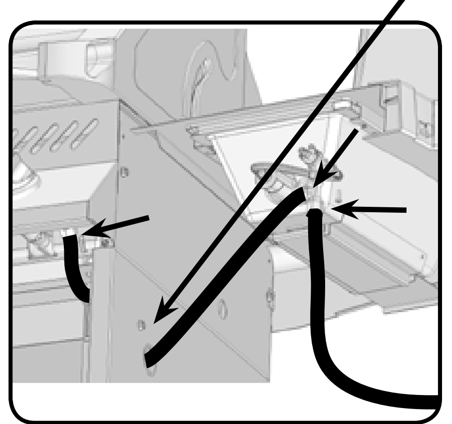


Ensure bushing snaps into propane heat shield as shown.
Assurez-vous que la bague soit insérée dans le protecteur de chaleur tel qu'illustré.
Zorg dat de ring in het propaan hittescherm gevoegd wordt zoals weergegeven.
Sicherstellen, dass die Einschnapp-Buchse wie gezeigt in die Propan Hitzeschild einrastet.
Verificare che la boccola sia inserita nei Propano calore, come illustrato.
Asegúrese de que el casquillo entra en el propano protector tal y como se muestra.
Tarkista että letkunkiinnitin on kiinnitetty paikoilleen lämpösuojalevyyn.



2 x N105-0002

450SB /450RSIB



Ensure bushing snaps into side panel as shown.
Assurez-vous que la bague soit insérée dans le panneau latéral tel qu'illustré.
Zorg dat de ring in het zijpaneel gevoegd wordt zoals weergegeven.
Sicherstellen, dass die Einschnapp-Buchse wie gezeigt in die Seitenpaneele einrastet.
Verificare che la boccola sia inserita nei pannelli laterali, come illustrato.
Asegúrese de que el casquillo entra en el panel lateral tal y como se muestra.
Tarkista että letkukiinnitin on kiinnitetty paikoilleen sivupaneeliin kuvan mukaisesti.



WARNING! **Ensure the hose does not contact any high temperature surfaces, or it may melt and leak causing a fire.**

AVERTISSEMENT! **Assurez-vous que le boyau ne touche à aucune surface à haute température sinon il risque de fondre, de provoquer une fuite et causer un feu.**

WAARSCHUWING! **Zorg ervoor dat de spuitslang geen contact heeft met hete oppervlaktes, want de slang kan smelten, een lekkage veroorzaken met brandgevaar als gevolg.**

WARNUNG! **Den Schlauch von heißen Oberflächen fernhalten. Schmelzen des Schlauchs kann zu Bränden führen.**

AVVERTENZA! **Assicurarsi che il tubo non venga a contatto con superfici molto calde – potrebbe fondersi e perdere gas, provocando un incendio.**

ADVERTENCIA! **Asegúrese de que el conector flexible no entra en contacto con superficies a alta temperatura, ya que podría derretirse, perder gas y causar un incendio.**

VAROITUS! **Tarkista ettei letku pääse kosketukseen kuumien pintojen kanssa sillä se voi sulaa ja aiheuttaa palovaaran.**

Instructies I.V.M. Lektest







WAARSCHUWING! Test het apparaat op lekkage vóór het eerste gebruik, jaarlijks en na vervanging of onderhoud van gasonderdelen.

WAARSCHUWING! Niet Op Lekkage Met Behulp Van Een Vuurtje. Rook niet tijdens deze test en verwijder alle ontstekingsbronnen.

LEKTEST: Test het apparaat op lekkage vóór het eerste gebruik, jaarlijks en na vervanging of onderhoud van gasonderdelen. Rook niet tijdens deze test en verwijder alle ontstekingsbronnen. Zie het schema in verband met lektests voor de te controleren gedeelten.

Schakel alle branderknoppen uit. Draai de gastoevoerkraan open.

Breng met een borsteltje op alle verbindingen en aansluitingen van de regelaar, slang, verdeelstukken en kranen een oplossing van vloeibare zeep en water aan.

Luchtbellen wijzen op een gaslek. Draai het losse onderdeel vast of vervang het door een door de handelaar aanbevolen stuk.

Als het lek niet kan worden gedicht, sluit dan de gastoevoer af, koppel deze af en laat de barbecue controleren door het gasbedrijf of de handelaar. Gebruik het apparaat slechts nadat het lek werd gedicht.

Sluit de gastoevoer af.

Anleitung Für Die Leckageprüfung







ACHTUNG! Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden.

ACHTUNG! Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen.

Leckageprüfung: Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden. Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen. Die zu prüfenden Stellen sind auf der *Leckageprüfzeichnung* aufgeführt.

Alle Brenner abstellen. Flaschenventil aufdrehen.

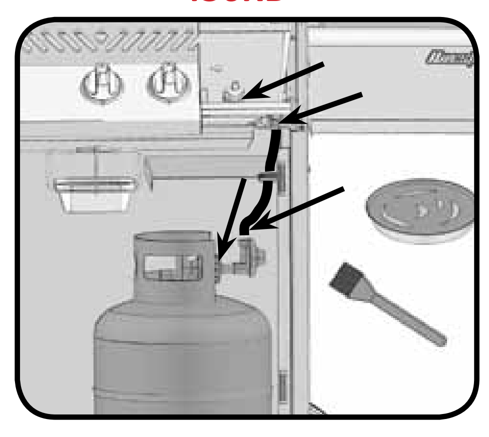
Seifenwasser (halb Wasser, halb Flüssigseife) auf alle Anschlüsse und Verbindungen an Regler, Schlauch, Verteiler und Ventile auftragen.

Leckagen werden durch Blasenbildung angezeigt. Leckage durch Festdrehen des Anschlusses oder Austausch des Teils durch ein vom Händler empfohlenes Teil beseitigen.

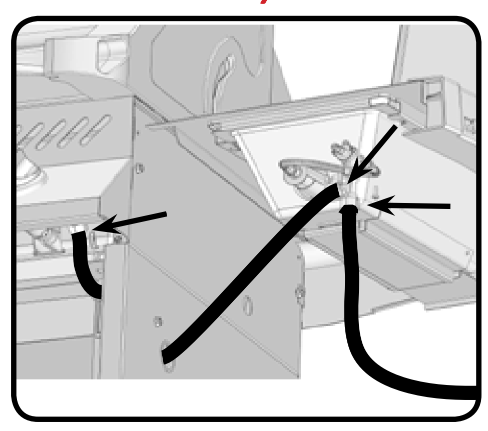
Bleibt die Leckage bestehen, Flaschenventil zudrehen, Regler abnehmen und Grill vom Gaslieferanten oder Händler untersuchen lassen. Das Gerät darf erst wieder benutzt werden, wenn die Leckage behoben ist.

Gaszufuhr abstellen.

450RB



450SB/RSIB



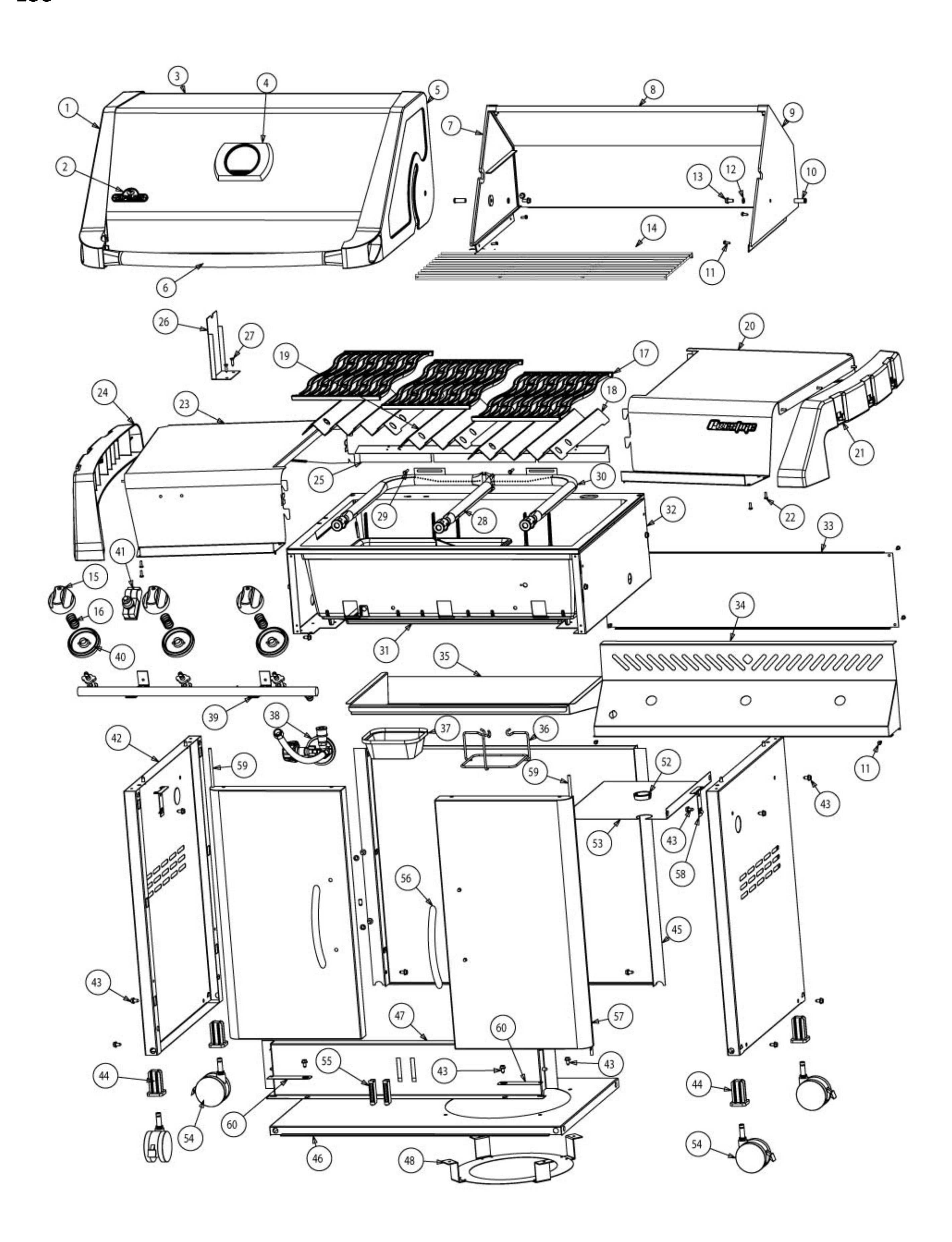
Lijst met onderdelen / Stückliste

ITEM	ONDERDEELNR	OMSCHRIJVING	450
1	n135-0040g	gietwerk deksel, linkerzijde / Linke Seite des Deckelgussteils	x
2	n385-0129	NAPOLEON-Logo	x
	w450-0005	borqveren logo /Logohalterung	x
	n510-0002	zwarte siliconen stootrand deksel / Deckelanschlag aus schwarzem Silicon	x
3	n335-0059	roestvrijstalen dekselinzetstuk / Deckeleinsatz aus Rostfreistahl	x
	n585-0071	hitteschildkap / Hitzeschild Haube	
	n335-0058k	zwart dekselinzetstuk /Deckeleinsatz aus Schwarzes	x
4	n685-0004	temperatuurmeter / Thermometer	x
5	n135-0041g	gietwerk deksel, rechterzijde / Rechte Seite des Haubengussteils	x
6	n325-0026	handgreep deksel / Haubengriff	x
7	n135-0015g	gietwerk deksel, linkerzijde kap / Linke Seite des Deckelgussteils Haube	x
8	n335-0020k	kap / Haube	x
9	n135-0016g	gietwerk deksel, rechterzijde kap / Rechte Seite des Haubengussteils Haube	x
10	n570-0015	scharnierschroef deksel / Deckeldrehstift	x
11	n570-0008	#8 x 1/2” schroef / Schraube #8 x 1/2 Zoll	x
12	n735-0002	1/4” sluitring / Sicherungsscheibe, 1/4 Zoll	x
13	n570-0024	1/4-20 x 1/2” schroef / Schraube 1/4-20 x 1/2 Zoll	x
14	n520-0029	warmhoudrek / Warmhaltefläche	x
15	n380-0015	bedieningsknop, hoofdbrander / Einstellknopf, Hauptbrenner	x
16	n630-0003	ring opsluitveer / Haltefeder für Deckring	x
17	n305-0067	grillroosters / Grill	x
	n370-0515	grillroosters – roestvrij staal / Grill - Rostfreistahl	ac
18	n305-0021	kookplaat -linke/rechter / Anbratplatte Linke/Rechter	x
19	n305-0022	kookplaat -middeste / Anbratplatte Mittlerer	x
20	n590-0139	kookplaat -linke/rechter / Anbratplatte Linke/Rechter	x
21	n120-0007g	kookplaat -middeste / Anbratplatte Mittlerer	x
22	n570-0076	schroef #8 x 1/2” / Schraube #8 x 1/2 Zoll	x
23	n590-0138	roestvrijstalen zijrek, links / Seitenablage aus Rostfreistahl,links	x
24	n120-0006g	LUXIDIO-zijrek, eindstop, links / LUXIDIO-Endkappe der Seitenablage, links	x
25	n200-0028	afscherming tegen vet, brander / Fettschild für den Brenner	x
26	n475-0056	spit, montage / Drehspießhalter	x
27	n570-0039	#10 x 3/4” schroef / Schraube, #10 x 3/4 Zoll	x
28	n100-0010	middeste brander / Mittlerer Rohrbrenner, Haupt	x
29	n570-0043	#8 x 3/4” schroef / Schraube, #8 x 3/4Zoll	x
30	n100-0009	buisbrander / Rohrbrenner, Haupt	x
31	n135-0014g	basis / Grundrahmen	x
32	n080-0261g	beugel, montage apparaat / Haltewinkel	x
33	n200-0063g	deksel achteraan / Rückwand	x
34	n475-0130	bedieningspaneel / Bedienbrett	x
35	n710-0038	lekbak / Tropfpfanne	x
36	n160-0006p	houder vetkommetje / Halter der Fettschale	x
37	n710-0062	reservevetkommetjes / Einweg-Fettschalen	x
38	n530-0027	gasslang / Gastoevoerslang /regelaar UK	x
	n530-0028	gasslang / Gastoevoerslang NL	x
	n530-0031	gasslang / Gastoevoerslang IT	x
	n530-0032	gasslang / Gastoevoerslang DE	x

Lijst met onderdelen / Stückliste

ITEM	ONDERDEELNR	OMSCHRIJVING	450
39	n010-0305l	buis verdeelstuk met beugels / Verteilerrohr mit Halterung	x
	n455-0013	(30mbar) opening hoofdbrander / haupt brenner (30 mbar)	x
	n455-0023	(50mbar) opening hoofdbrander / haupt brenner (50 mbar)	x
40	n051-0007	bus klikverbinding / Einsetzbuchse	x
41	n357-0013	elektronische ontsteking / Elektronische Zündung	x
42	n475-0273g	karbehuizing, links/rechts / Wagenumfassung, links / rechts	x
43	n570-0086	#14 x 1/2” schroef / Schraube, #14 x 1/2 Zoll	x
44	n510-0006	wieltjes / Rolle Stecker	x
45	n475-0278g	achterste paneel - kar / Wagenrückwand	x
46	n590-0155g	onderste rek - propaan / Bodenregal - Propan	x
47	n525-0014p	dwarsbalk vooraan/achteraan / Querträger hinten / vorn	x
48	n010-0491p	steun flesring / Flaschenmontageklammern	x
52	n105-0002	bus klikverbinding / Einsetzbuchse	x
53	n585-0025p	hittescherm / Hitzeschild	x
54	n130-0010	zwenkwieltje / Rolle	x
55	n430-0002	magnetische sluiting /Magnetverschluss	x
56	n325-0049	deurhandgreep / Türgriff	x
	n570-0029	1/4-20 x 3/8” schroef / Schraube 1/4-20 x 3/8 Zoll	x
	n735-0002	1/4” sluitring / Sicherungsscheibe, 1/4 Zoll	x
57	n010-0567	roestvrijstalen deur karretje / Wagentür	x
	n010-0686k	zwart deur karretje / Schwarzes Tür	x
58	n080-0222g	beugel / Türstopper	x
59	n555-0029	scharnierstang deur / Türscharnierstange	x
60	n080-0193g	beugel / Türstopper	x
	n240-0016	elektrode, buisbrander / Haupt Brenner-Elektrode	x
	n350-0054	behuizing – hoofdbrander / Sammelbehälter - Hauptbrenner	x
	n020-0130	hoofdconstructie - zakje / Packbeutel	x
	n370-0337	spit / Drehspieß-Baugruppe	ac
	n555-0006	spitstang / Spießstange	ac
	n435-0004	Drehspieß-Baugruppe Motor DE/FR/NL/IT/ES	ac
	n435-0003	Drehspieß-Baugruppe Motor UK	ac
	63169	vinyl afdekhoes / Vinylabdeckung	ac
	56018	roestvrijstalen kookplaat / Grillblech aus Rostfreistahl	ac
	67450	bakje houtskool / Holzkohlenkorb	ac
	62007	reservevetkommetjes (5 stuks) / Einweg-Fettschalen (5 Stück)	ac

x - standard ac -accessorie/Zubehör


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
52
53
54
55
56
57
58
59
60

Lijst met onderdelen / Stückliste

ITEM	ONDERDEELNR	OMSCHRIJVING	RSIB
1	n135-0040g	gietwerk deksel, linkerzijde / Linke Seite des Deckelgussteils	x
2	n385-0129	NAPOLEON-Logo	x
	w450-0005	borqveren logo /Logohalterung	x
	n510-0002	zwarte siliconen stootrand deksel / Deckelanschlag aus schwarzem Silicon	x
3	n335-0059	roestvrijstalen dekselinzetstuk / Deckeleinsatz aus Rostfreistahl	x
	n585-0071	hitteschildkap / Hitzeschild Haube	x
4	n685-0004	temperatuurmeter / Thermometer	x
5	n135-0041g	gietwerk deksel, rechterzijde / Rechte Seite des Haubengussteils	x
6	n325-0026	handgreep deksel / Haubengriff	x
7	n135-0015g	gietwerk deksel, linkerzijde kap / Linke Seite des Deckelgussteils Haube	x
8	n335-0020k	kap / Haube	x
9	n135-0016g	gietwerk deksel, rechterzijde kap / Rechte Seite des Haubengussteils Haube	x
10	n570-0015	scharnierschroef deksel / Deckeldrehstift	x
11	n570-0008	#8 x 1/2" schroef / Schraube #8 x 1/2 Zoll	x
12	n735-0002	1/4" sluitring / Sicherungsscheibe, 1/4 Zoll	x
13	n570-0024	1/4-20 x 1/2" schroef / Schraube 1/4-20 x 1/2 Zoll	x
14	n520-0029	warmhoudrek / Warmhaltefläche	x
15	n380-0015	bedieningsknop, hoofdbrander / Einstellknopf, Hauptbrenner	x
16	n630-0003	ring opsluitveer / Haltefeder für Deckring	x
17	n305-0026	grillroosters / Grill	x
18	n305-0021	kookplaat -linke/rechter / Anbratplatte Linke/Rechter	x
19	n305-0022	kookplaat -middeste / Anbratplatte Mittlerer	x
20	n590-0187	roestvrijstalen zijbrander / Seitenbrenner aus Rostfreistahl	x
21	n120-0007g	LUXIDIO-zijrek, eindstop, rechts / LUXIDIO-Endkappe der Seitenablage, rechts	x
22	n570-0076	schroef #8 x 1/2" / Schraube #8 x 1/2 Zoll	x
	n385-0144	PRESTIGE-Logo	x
	w450-0005	borgveren logo / Logohalterung	x
23	n590-0138	roestvrijstalen zijrek, links / Seitenablage aus Rostfreistahl,links	x
24	n120-0006g	LUXIDIO-zijrek, eindstop, links / LUXIDIO-Endkappe der Seitenablage, links	x
25	n200-0028	afscherming tegen vet, brander / Fettschild für den Brenner	x
26	n475-0056	spit, montage / Drehspießhalter	x
27	n570-0039	#10 x 3/4" schroef / Schraube, #10 x 3/4 Zoll	x
28	n100-0010	middeste brander / Mittlerer Rohrbrenner, Haupt	x
29	n570-0043	#8 x 3/4" schroef / Schraube, #8 x 3/4Zoll	x
30	n100-0009	buisbrander / Rohrbrenner, Haupt	x
31	n135-0014g	basis / Grundrahmen	x
32	n080-0261g	beugel, montage apparaat / Haltewinkel	x
33	n200-0063g	deksel achteraan / Rückwand	x
34	n475-0131	bedieningspaneel / Bedienbrett	x
35	n710-0038	lekbak / Tropfpfanne	x
36	n160-0006p	houder vetkommetje / Halter der Fettschale	x
37	n710-0062	reservevetkommetjes / Einweg-Fettschalen	x
38	n530-0027	gasslang / Gastoevoerslang UK	x
	n530-0028	gasslang / Gastoevoerslang NL	x
	n530-0032	gasslang / Gastoevoerslang DE	x
	n530-0031	gasslang / Gastoevoerslang IT	x

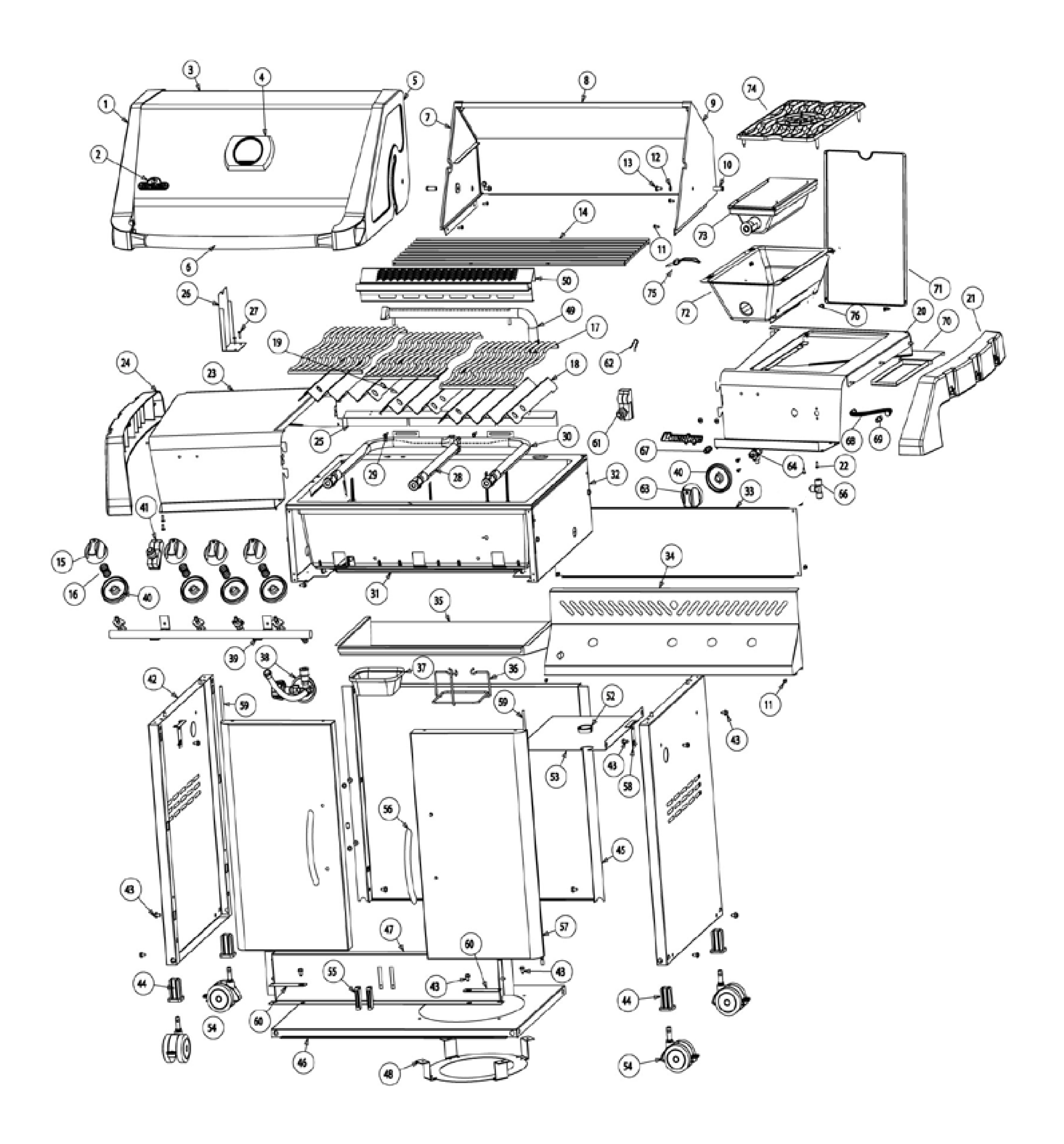
Lijst met onderdelen / Stückliste

ITEM	ONDERDEELNR	OMSCHRIJVING	RSIB
39	n010-0218l	buis verdeelstuk met beugels / Verteilerrohr mit Halterung	x
	n455-0013	(30mbar) opening hoofdbrander / haupt brenner (30 mbar)	x
	n455-0023	(50mbar) opening hoofdbrander / haupt brenner (50 mbar)	x
40	n051-0007	bus klikverbinding / Einsetzbuchse	x
41	n357-0014	elektronische ontsteking / Elektronische Zündung	x
42	n475-0273g	karbehuizing, links/rechts / Wagenumfassung, links / rechts	x
43	n570-0086	#14 x 1/2" schroef / Schraube, #14 x 1/2 Zoll	x
44	n510-0006	wieltjes / Rolle Stecker	x
45	n475-0278g	achterste paneel - kar / Wagenrückwand	x
46	n590-0155g	onderste rek - propaan / Bodenregal - Propan	x
47	n525-0014g	dwarsbalk vooraan/achteraan / Querträger hinten / vorn	x
48	n010-0491p	steun flesring / Flaschenmontageklammern	x
49	n100-0003	achterste brander / Hinterer Brenner	x
50	n010-0229	behuizing achterste brander (infrarood) / Gehäuse des hinteren Brenners (Infrarot)	x
	n455-0024	opening achterste brander (30 mbar) / Düse, hinter brenner (30 mbar)	x
	n455-0005	opening achterste brander (50 mbar) / Düse, hinter brenner (50 mbar)	x
52	n105-0002	bus klikverbinding / Einsetzbuchse	x
53	n585-0025p	hittescherm / Hitzeschild	x
54	n130-0010	zwenkwieltje / Rolle	x
55	n430-0002	magnetische sluiting /Magnetverschluss	x
56	n325-0049	deurhandgreep / Türgriff	x
	n570-0029	1/4-20 x 3/8" schroef / Schraube 1/4-20 x 3/8 Zoll	x
	n735-0002	1/4" sluitring / Sicherungsscheibe, 1/4 Zoll	x
57	n010-0567	roestvrijstalen deur karretje / Wagentür	x
58	n080-0222g	beugel / Türstopper	x
59	n555-0029	scharnierstang deur / Türscharnierstange	x
60	n080-0193g	beugel / Türstopper	x
61	n357-0013	elektronische ontsteking, 1 vonk / Elektronische Zündung, 1-Funken-Zünder	x
	n750-0016	elektrodedraad / Elektrodendraht	x
62	n160-0016	de zijbrander van de klem / Seitenbrenneröffnungs-Clip	x
63	n380-0015r	bedieningsknop, hoofdbrander / Einstellknopf, Hauptbrenner	x
64	n725-0030	klep zijbrander / Seitenbrennerventil	x
66	n255-0017	“T”-fitting (3/8 MF tot 3/8 MF tot 3/8 MF) / T 3/8 zoll auf 3/8 zoll 3/8	x
67	n455-0049	mondopening zijbrander (30 mbar) / Seitenbrenner Öffnung (30 mbar)	x
	n455-0057	mondopening zijbrander (50 mbar) / / Seitenbrenner Öffnung (50 mbar)	x
68	n720-0056	aanvoerbuis zijbrander / Seitenbrenner Gaszufuhrleitung	x
69	n255-0051	fitting 1/8" -1/4" / Überwurfmutter 1/8" -1/4"	x
70	n710-0063	zijbrander afdruipbak / Seitenbrenner, Fett-Auffangschale	x
71	n335-0048-m06	zijbranderkap / EIS-Wanne haube	x
72	n010-0618	plaat zijbrander / Seitenbrenner-Platteneinsatz	x
73	n010-0612	zijbrander / Seitenbrenner	x
74	n305-0072	zijbrander geslepen / Seitenbrennerring	x
	n305-0076	roestvrijstalen zijbrander geslepen / Rostfreistahl Seitenbrennerring	ac
75	n240-0026	zijbrander elektrode / Elektrod Seitenbrenner	x
76	n485-0009	houderklem / Drücken Sie Stift	x
	n345-0011	gasslang / gastoevoerslang	x

Lijst met onderdelen / Stückliste

ITEM	ONDERDEELNR	OMSCHRIJVING	RSIB
	n240-0001	elektrode,achterste brander / Hinterer Brenner-Elektrode	x
	n240-0016	elektrode, buisbrander / Haupt Brenner-Elektrode	x
	n350-0054	behuizing – hoofdbrander / Sammelbehälter - Hauptbrenner	x
	n020-0130	hoofdconstructie - zakje / Packbeutel	x
	n370-0337	spit / Drehspieß-Baugruppe	ac
	n555-0006	spitstang / Spießstange	ac
	n435-0004	Drehspieß-Baugruppe Motor (DE/FR/NL/IT/ES/FI)	ac
	n435-0003	Drehspieß-Baugruppe Motor UK	ac
	63169	vinyl afdekhoes / Vinylabdeckung	ac
	56018	roestvrijstalen kookplaat / Grillblech aus Rostfreistahl	ac
	67450	bakje houtskool / Holzkohlenkorb	ac
	62007	reservevetkommetjes (5 stuks) / Einweg-Fettschalen (5 Stück)	ac

x - standard **ac -accessorie/Zubehör**



3
4
5
8
74
1
7
9
2
13
12
10
73
14
11
71
50
75
26
27
72
76
49
17
20
70
21
19
62
24
23
18
61
68
69
25
30
67
64
22
29
28
32
40
63
33
66
41
15
16
40
34
31
35
39
38
37
36
11
42
59
59
52
43
53
43
58
56
45
43
57
47
60
43
44
55
43
60
54
44
54
46
48
54



Fax naar: 705 727 4282

Bestelformulier voor Accessoires en Onderdelen

A.u.b. schrijf in blokletters

Naam:____

Verstuur naar :____

____

____

____

Tel :_______________________ **Fax :**_______________________

Email: ____

Visa of Mastercard Nummer:_______________________ **Vervaldatum:** ____________

Handtekening:____

Aantal	Onderdeelnummer	Omschrijving

Belasting kan worden toegepast
Mogelijk extra vervoerskosten

Als u een bevestiging wilt, wilt u dan zo vriendelijk zijn een fax nummer of een e-mail adres aan te geven.



FAXNR.: 705 727 4282

BESTELLFORMULAR FÜR ZUBEHÖR UND ERSATZTEILE

BITTE IN DRUCKSCHRIFT AUSFÜLLEN

ANSPRECHPARTNER:____

LIEFERANSCHRIFT :____

____

____

____

TELEFON :________________________ **FAX :**________________________

EMAIL: ____

KREDITKARTENNR. (VISA, MASTERCARD) :________________________ **GÜLTIG BIS:** ____________

UNTERSCHRIFT:____

ANZAHL	TEILENUMMER	BESCHREIBUNG

ARTIKEL KÖNNEN U. U. STEUERPFLICHIG SEIN
TRANSPORTKOSTEN NICHT ENTHALTEN

FALLS SIE EINE BESTÄTIGUNG WÜNSCHEN,BITTE FAXNUMMER ODER E-MAIL-ADRESSE ANGEBEN

NOTES

NOTES

NOTES